FR

Cuisinière

M 6874 MPW

M 6874 MPN

Z 6874 MPX

Z 6874 MPB

M 6876 MPW

M 6876 MPN

Lors de sa fabrication, cet appareil a été construit selon des normes, directives et/ou décrets pour une utilisation sur le territoire français.

Pour la sécurité des biens et des personnes ainsi que pour le respect de l'environnement, vous devez d'abord lire impérativement les préconisations suivantes avant toute utilisation de votre appareil.

⚠ Pour éviter tout risque de détérioration de l'appareil, transportez-le dans sa position d'utilisation muni de ses cales de transport (selon modèle).
Au déballage de celui-ci, et pour empêcher des risques d'asphyxie et corporel, tenez les matériaux d'emballage hors de la portée des enfants.

⚠ Pour éviter tout risque (mobilier, immobilier, corporel,…), l'installation, les raccordements (eau, gaz, électricité, évacuation selon modèle), la mise en service et la maintenance de votre appareil doivent être effectués par un professionnel qualifié.

⚠ Votre appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes. Il est destiné à un usage domestique. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que ceux pour lesquels il a été conçu. Vous éviterez ainsi des risques matériel et corporel.

⚠ Débranchez la prise de votre appareil (si elle existe) ou coupez le disjoncteur avant toute opération de nettoyage manuel. N'utilisez que des produits du commerce non corrosifs et/ou non inflammables.
Utilisez un chiffon ou une éponge humidifié. Un nettoyage à l'eau ou à la vapeur risque de provoquer des infiltrations nuisibles au bon fonctionnement du produit et des dommages corporels.

⚠ Si votre appareil est équipé d'un éclairage, il est obligatoire de débrancher la prise de votre appareil (si elle existe) ou coupez le disjoncteur avant de procéder au changement de l'éclairage (ampoule, néon, etc.) pour éviter tout choc électrique ou électrocution.

⚠ Afin d'empêcher des risques d'explosion et d'incendie, ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou sur l'appareil.

⚠ Lors de la mise au rebut de votre appareil, et pour écarter tout risque corporel, mettez hors d'usage ce qui pourrait présenter un danger, par exemple : coupez le câble d'alimentation électrique au ras de l'appareil, cassez le dispositif de verrouillage et écraser le raccordement gaz extérieur, s'ils existent. Informez-vous auprès des services de votre commune des endroits autorisés pour la mise au rebut de l'appareil.

⚠ Pendant et après le fonctionnement de l'appareil :,
- Les composants de la table, les côtés et la façade de l'appareil sont chauds,
- les récipients et leur contenu peuvent basculer,
- lorsque la porte du four est ouverte, les parois internes de porte et d'enceinte sont chaudes.

Veuillez tenir compte de ces informations et éloigner les enfants pendant et après l'utilisation de votre appareil pour éviter tout risque matériel et corporel.

Avertissement spécifique pour les fours à nettoyage pyrolytique

⚠ L'opération de nettoyage pyrolyse doit être effectuée en votre présence.
Veillez au bon entretien de l'appareil et à son bon fonctionnement.
Ne coupez pas l'alimentation du four et ne tentez pas d'ouvrir la porte.

Le non respect de ces avertissements peut provoquer des dommages corporels et/ou matériels (incendie,…).

Veuillez maintenant lire attentivement cette notice pour une utilisation optimale de votre appareil.

⚠ Avertissements importants

Conservez cette notice d'utilisation avec votre appareil. Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne. Le nouvel utilisateur pourra alors être informé du fonctionnement de celui-ci et des avertissements s'y rapportant.Ces avertissements ont été rédigés pour votre sécurité et celle d'autrui.

Utilisation

- Cet appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes. Veillez à ce que les enfants n'y touchent pas et ne l'utilisent pas comme un jouet.
- A la réception de l'appareil, déballez-le ou faites-le déballer immédiatement. Vérifiez son aspect général. Faites les éventuelles réserves par écrit sur le bon de livraison ou sur le bon d'enlèvement dont vous garderez un exemplaire.
- Votre appareil est destiné à un usage domestique normal. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que celui pour lequel il a été conçu.
- N'installez pas votre appareil sur un socle.
- Ne modifiez pas ou n'essayez pas de modifier les caractéristiques de cet appareil. Cela représenterait un danger pour vous.
- Avant la première utilisation de votre appareil, faites le chauffer une fois à vide. Assurez-vous alors que la pièce soit suffisamment aérée: VMC (Ventilation Mécanique Contrôlée) en fonctionnement ou fenêtre ouverte.
- Avant d'utiliser votre appareil, assurez-vous qu'il a été correctement raccordé pour le type de gaz distribué.
- Baissez ou éteignez toujours la flamme d'un brûleur avant de retirer un récipient.
- Pendant la cuisson, le four devient chaud. Veiller à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
- Ne stockez pas de produits d'entretien ou de produits inflammables dans le tiroir (si votre appareil en est équipé) ou à proximité de l'appareil.
- L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur et d'humidité dans la pièce où il est installé. Veillez à assurer une bonne aération de la cuisine: maintenez ouverts les orifices d'aération naturelle ou installez un dispositif d'aération mécanique.
- Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire en ouvrant la fenêtre, ou une aération plus efficace, par exemple en augmentant la puissance de la ventilation mécanique si elle existe.
- Si vous utilisez un appareil électrique à fil à proximité de votre cuisinière (par exemple un batteur électrique), assurez-vous que le câble d'alimentation de cet appareil ne risque pas de toucher une surface chaude de la cuisinière qui serait susceptible de fondre ou ne risque pas d'être coincé dans la porte du four.
- Surveillez attentivement la cuisson lors de friture dans l'huile ou la graisse (pomme de terre frites, beignets,...): les graisses surchauffées s'enflamment facilement.
- N'utilisez pas de récipients instables ou déformés : ils pourraient se renverser et être la cause de dommages corporels.
- Ne tirez jamais votre appareil par la poignée de la porte du four.
- En plus du(des) accessoire(s) fournis avec votre appareil, n'utilisez que des plats, des moules à gâteaux, ... résistants à de hautes températures (suivez les instructions des fabricants).
- Sur la porte ouverte du four:
  - ne posez pas de charge lourde,
  - assurez-vous qu'un enfant ne puisse **ni monter, ni s'asseoir.**
- Ne laissez rien sur la table de cuisson. Une mise en fonctionnement accidentelle pourrait provoquer un incendie.
- En enfournant ou en sortant vos plats du four, prenez la précaution de ne pas vous approcher du(des) élément(s) chauffant(s) et utilisez des gants thermiques de cuisine.
- **Au moment de l'ouverture de la porte du four, durant la phase de cuisson ou à la fin de cette dernière, faites attention à la bouffée d'air chaud qui sort du four.**
- Ne placez jamais de papier d'aluminium directement en contact avec la sole, la chaleur accumulée pourrait entraîner une détérioration de l'émail.
- N'employez jamais la lèchefrite comme plat à rôtir.
- Pour éviter d'endommager les commandes de votre appareil, ne laissez pas la porte ouverte lorsqu'il est en fonctionnement ou encore chaud.
- Un brûleur doit présenter une flamme régulière. Evitez tout courant d'air. Si la flamme présente une anomalie, nettoyez le brûleur. Si l'anomalie persiste, faites appel au service après-vente.
- Après utilisation de votre cuisinière, assurez-vous que toutes les manettes se trouvent sur la position "arrêt".
- Veillez à ne rien laisser sur la table pendant l'utilisation des brûleurs (torchons, feullies d'aluminium, etc. ...).
- Essuyez les salissures qui se trouvent sur la surface du couvercle avant de l'ouvrir.
- Lorsque le four est en fonctionnement, le couvercle doit être relevé.
- Avant de fermer le couvercle, éteignez tous les brûleurs et attendez que le dessus du plan de cuisson soit refroidi afin de ne pas endommager le couvercle.
- Changez la tuyau d'arrivée du gaz un peu avant l'expiration de la date de vieillissement indiquée sur celui-ci.
- N'utilisez jamais de bouteille de propane dans votre cuisine ou autre local fermé.

- Eloignez les jeunes enfants de l'appareil pendant son fonctionnement. Vous éviterez ainsi qu'ils se brûlent en touchant la surface de la table, en renversant un récipient de cuisson ou en touchant la façade chaude de votre appareil.
- Assurez-vous que les enfants ne manipulent pas les commandes de l'appareil.
- Avant de procéder au nettoyage de votre appareil, vérifiez qu'aucun élément n'est sous tension (toutes les commandes doivent se trouver sur la position "arrêt") et que les parois soient suffisamment refroidies.
- Ne faites jamais fonctionner votre table de cuisson à vide (sans récipient dessus).
- Pour obtenir de bons résultats culinaires et d'utilisation, veillez à ce que votre appareil soit toujours propre; lors de la cuisson de certaines préparations, les projections graisseuses peuvent dégager des odeurs désagréables.
- Nettoyez votre appareil après chaque utilisation afin de garantir un fonctionnement correct.
- N'utilisez jamais d'appareils à vapeur ou à haute pression pour nettoyer le four (exigences relatives à la sécurité électrique).
- Avant tout nettoyage ou intervention technique, assurez-vous que l'appareil est débranché électriquement et complètement refroidi.
- N'utilisez que les accessoires livrés avec l'appareil (un diffuseur de chaleur autre que le "Mijoplus" livré avec l'appareil, par exemple, endommagerait la table de cuisson).
- Lors de l'utilisation de la table de cuisson, il est impératif de respecter le diamètres indiqués pour chaque zone de cuisson. Le non respect de cette prèconisation entraînerait la surchauffe en verre (selon modèle) et sa rupture.

Installation

- Les opérations d'installation et de branchement doivent être réalisées par un technicien qualifié.
- Les réparations ne doivent être effectuées que par un service après vente qualifié. Une réparation non conforme peut être la cause de graves dommages.
- Si l'installation électrique de votre habitation nécessite une modification pour le branchement de votre appareil, faites appel à un électricien qualifié.
- Débranchez l'appareil ou enlevez le fusible correspondant à la ligne de branchement de la cuisinière si celle-ci présente une quelconque anomalie.
- N'utilisez que les accessoires livrés avec l'appareil (un diffuseur de chaleur, par exemple, endommagerait la table de cuisson).

Protection de l'environnement

Tous les matériaux marqués par le symbole ♺ sont recyclables. Déposez-les dans une déchetterie prévue à cet effet (renseignez-vous auprès des services de votre commune) pour qu'ils puissent être récupérés et recyclés.

Le symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit être remis au point de collecte dédié à cet effet (collecte et recyclage du matériel électrique et électronique). En procédant à la mise à la casse réglementaire de l'appareil, nous préservons l'environnement et notre sécurité, s'assurant ainsi que le déchets seront traités dans des conditions appropriées. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec les services de votre commune ou le magasin où vous avez effectué l'achat.

En cas d'anomalie de fonctionnement, reportez-vous à la rubrique "EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT". Si malgré toutes les vérifications, une intervention s'avère nécessaire, le vendeur de votre appareil est le premier habilité à intervenir. A défaut (déménagement de votre part, fermeture du magasin où vous avez effectué l'achat ...), veuillez consulter **le Centre Contact Consommateurs** qui vous communiquera alors l'adresse d'un Service Après Vente.

En cas d'intervention sur l'appareil, exigez du service après vente les pièces de rechange certifiées Constructeur.

Sommaire

A l'attention de l'utilisateur

Avertissements importants 3
Description de l'appareil 6
Comment utiliser la table de cuisson 8
Conseils d'utilisation: la table de cuisson 10
Programmateur électronique 11
À la première utilisation 12
Fonctions de cuisson 14
Avant la première utilisation du four 15
Programmation du four 16
Fonctions spéciales 17
La Fonction "Recettes" 20
Accessoires du four 21
Les cuissons au tournebroche 22
Conseils d'utilisation: le four 23
Guide des cuissons 24
Entretien et nettoyage 26
Nettoyage du four à émail pyrolytique 26
Porte du four 29
En cas d'anomalie de fonctionnement 30
Service après Vente 32
Garantie 32
Plaque signalétique 32

A l'attention de l'installateur

Consignes de sécurité 33
Caractéristiques techniques 34
Installation de l'appareil 35
Raccordement gaz 35
Raccordement électrique 36
Adaptation des brûleurs au gaz utilisé 38

Comment lire votre notice d'utilisation?

Les symboles suivants vous guideront tout au long de la lecture de votre notice:

Instructions de sécurité

Descriptions d'opérations

Conseils et recommandations

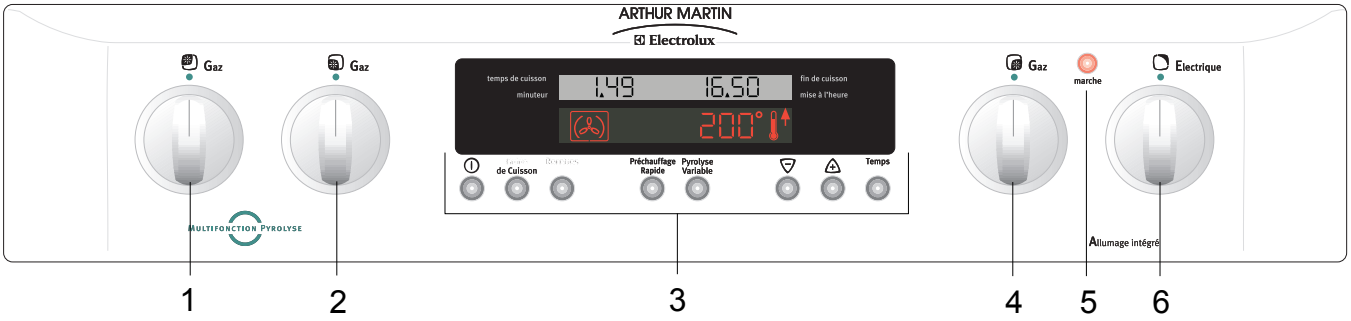
Informations sur l'environnement

Veuillez lire attentivement ces remarques avant d'installer et d'utiliser votre appareil. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages ou d'accident provoqués par l'appareil du fait du non-respect de ces avertissements.

Description de l'appareil

Bandeau de commande

M 6874 MPW - M 6874 MPN - M 6876 MPW - M 6876 MPN



1 Commande de brûleur arrière gauche
2 Commande de brûleur avant gauche
3 Programmateur électronique
4 Commande de brûleur avant droit
5 Voyant "marche"
6 Commande de plaque arrière droite

Z 6874 MPX - Z 6874 MPB

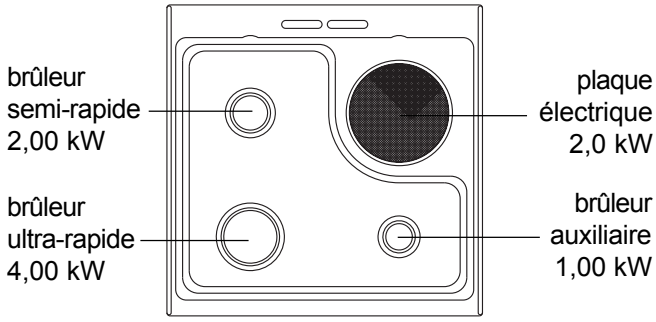
1 Commande de brûleur arrière gauche
2 Commande de brûleur avant gauche
3 Programmateur électronique
4 Commande de brûleur avant droit
5 Commande de brûleur arrière droit

Table de cuisson

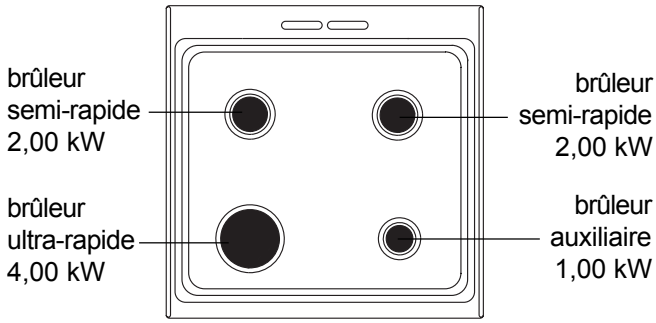
Votre table de cuisson est équipée de brûleurs à ralenti progressif.
Ceux-ci se caractérisent par leur souplesse de réglage, ils permettent :

- d'obtenir très facilement toutes les allures comprises entre le plein débit et le débit réduit.
- de repérer la position concernant chaque type de cuisson selon vos habitudes personnelles et de retrouver ensuite cette position sans tâtonnement.

Mod. M 6874 MPW - M 6874 MPN - M 6876 MPW - M 6876 MPN

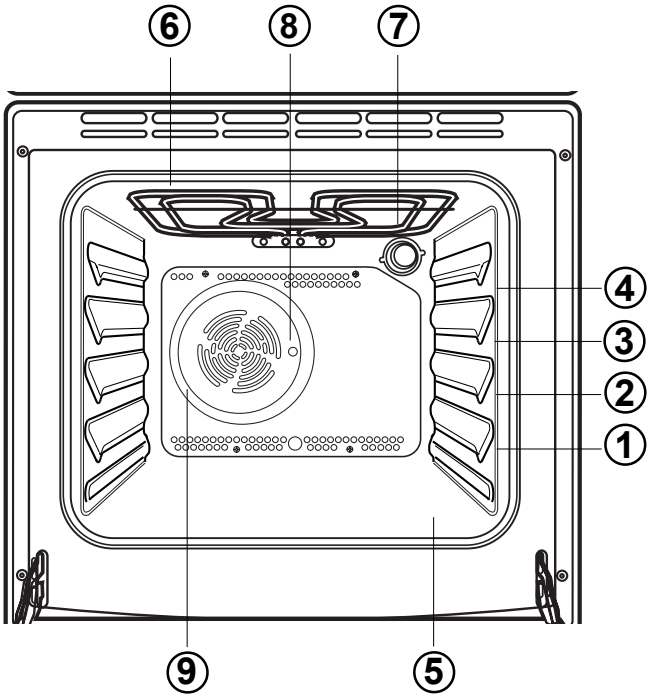


Mod. Z 6874 MPX - Z 6874 MPB



L'intérieur de four

① à ④ Niveaux de Gradins
⑤ Sole
⑥ Gril
⑦ Eclairage du four
⑧ Orifice d'entraînement de la broche
⑨ Turbine de ventilation



Comment utiliser la table de cuisson

En faisant coïncider le symbole de la manette avec le repère situé sur le bandeau de commande, vous obtiendrez:

- ● position arrêt
- débit maximum
- débit minimum

Pour allumer les brûleurs

☞ **Allumage automatique intégré**

1. Poussez et tournez la commande du brûleur choisi jusqu'au repère maxi.
2. **Maintenez le bouton jusqu'à apparition de la flamme** (une étincelle se produit environ toutes les secondes),

OU

présentez une flamme au brûleur après avoir tourné la commande (en cas de manque d'énergie électrique).

Seulement pour Mod. M 6876 MPW - MPN:

3. Après l'apparition de la flamme, maintenez la commande enfoncée pendant **5 secondes** environ pour activer la sécurité thermocouple.

Pour éteindre les brûleurs

☞ Tournez la commande jusqu'à la butée, sur la position arrêt.

Les collerettes de commandes des brûleurs de table

Les commandes des brûleurs de table sont constituées d'une manette et d'une collerette sérigraphiée:

●

Ces indications vous permettent de remonter correctement les collerettes après démontage (après le nettoyage par exemple).

Pour un bon allumage de vos brûleurs

- Veillez à garder les couronnes des brûleurs en parfait état de propreté, leur encrassement pourrait être la cause d'un mauvais allumage gaz.
- Si vous avez démonté les brûleurs pour les nettoyer, assurez-vous avant l'allumage que les couronnes et les chapeaux soient:
  - correctement mis en place,
  - parfaitement secs.

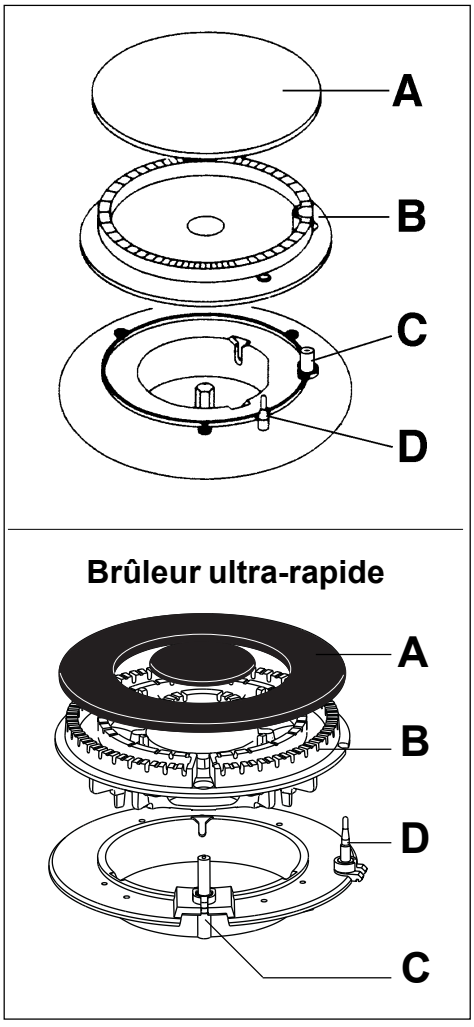
Sécurité

⚠ Eloignez les jeunes enfants de l'appareil tant qu'il est chaud.

Veillez à ne poser sur la table de cuisson aucun objet ou aliment susceptible de fondre (utensiles avec manche en plastique, feuille d'aluminium, aliments contenant du sucre, etc. ...).

Avant de fermer le couvercle, attendez que le dessus du plan de cuisson soit refroidi afin de ne pas endommager le couvercle.

Lorsque vous faites des fritures, surveillez attentivement la cuisson car l'huile ou la graisse pourrait facilement s'enflammer par suite d'une surchauffe.



A) Chapeau du brûleur
B) Couronne du brûleur
C) Bougie d'allumage
D) Sécurité thermocouple (Mod. M 6876 MPW - MPN)

La plaque électrique (Mod. M6874MPW-MPN et M6876MPW-MPN)

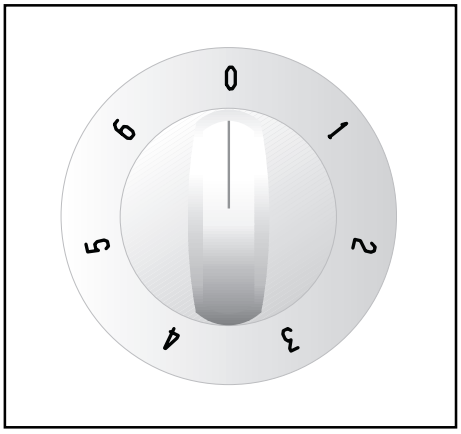
Ces cuisinières sont équipées d'une plaque électrique à 7 positions.

Pour mettre en fonctionnement la plaque, tournez la manette correspondante sur la position désirée.

Le voyant lumineux (témoin de fonctionnement) s'allume pour signaler que la plaque est en fonctionnement.

La manette peut être positionnée sur l'une des 7 positions et tournée indifféremment vers la droite ou vers la gauche.

Position 0 : plaque à l'arrêt
Position 1 : allure de chauffe minimale
Position 6 : allure de chauffe maximale



Lorsque vous faites des fritures, surveillez attentivement la cuisson car l'huile ou la graisse pourrait facilement s'enflammer par suite d'une surchauffe.

En tenant compte de la quantité d'aliments à cuire et du mode de cuisson, le tableau ci-dessous guidera vos premiers essais.

Positions	Cuisson
1	Pour réchauffer les mets ou pour fondre le beurre et le chocolat
2	Pour préparer des sauces, des daubes, des soufflés, des oeufs
3	Soupes de légumes secs, décongélation d'aliments surgelés, cuisson d'eau ou de lait
4	Pommes de terre à la vapeur, légumes frais, soupes, pâtes, bouillon, savarins, poisson
5	Omelettes, crêpes, biftecks
6	Biftecks, tranches de viande, biscuits, saisie de viande

Conseils avant la première utilisation

Avant la première utilisation des plaques électriques, lavez soigneusement les plaques électriques avec du nettoyant non abrasif, sêchez-les soigneusement et faites-les fonctionner pendant environ 10 minutes sur la position maximum.
Lors de cette premiere mise en fonction de la table, il se produira une odeur brûlé ou une odeur plutôt désagréable: ceci est absolument normal, cela provient de l'évaporation des residus de graisse de la fabrication et des joints d'étanchéité montés pendant la mise en place de l'appareil. Ces odeurs disparaitront après un certain temps de fonctionnement.

Le voyant "marche"

Il s'allume dès que vous tournez la manette se commande de four ou de la plaque électrique . Il s'éteint lorsque vous la ramenez sur la position "0".

Cuisson sur la plaque électrique

Les récipients qui conviennent à l'emploi sur des tables de cuisson ayant des plaques électriques, doivent avoir les caractéristiques suivantes :

- ils doivent convenir à un emploi assez intensif;
- ils doivent s'adapter parfaitement à la zone chaude ou être un peu plus grands pour assurer une utilisation efficace de l'appareil, mais elles ne doivent JAMAIS être plus petites que celle-ci;
- ils doivent avoir un fond épais et bien plat (fond dressé) pour assurer un bon contact avec la plaque.

Cette caractéristique est particulièrement importante quand on utilise des poêles à frire à haute température ou lorsqu'il s'agit de cuire à la Cocotte-Minute.

Assurez-vous que les récipients soient de taille suffisante pour éviter que les liquides ne tombent sur les plaques.

Ne laissez jamais les plaques fonctionnées s'il n'y a aucun récipient sur celles-ci ou si les récipients sont vides.

N'intercalez aucun produit ou matériau entre la plaque et le récipient.

Chaque fois que la recette le permet, couvrez votre récipient, vous réaliserez des économies d'énergie.

Pensez à ramener la manette sur la position Arrêt avant la fin de la cuisson, celle-ci terminera grâce à la chaleur accumulée (cuisson des pâtes, du riz, mijotage).

Pour prévenir les débordements (lait, huile, sauce, ...) positionnez la manette sur un repère moins élevé quelques minutes avant l'ébullition. Ne remplissez pas trop vos récipients.

Lorsque vous réduisez la puissance de cuisson ou que vous arrêtez la plaque, sa température baisse lentement.

Conseils d'utilisation: la table de cuisson

Avant de fermer le couvercle, attendez que le dessus du plan de cuisson soit refroidi afin de ne pas endommager le couvercle.

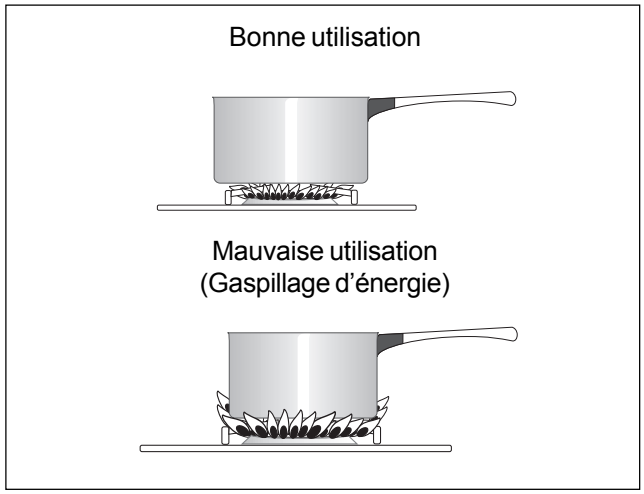
Choix des récipients

Choisissez toujours un récipient à fond bien plat et proportionné au diamètre du brûleur utilisé.

- 12 à 22 cm de diamètre du recipiént pour le brûleur semi-rapide arrière gauche et arrière droit.
- 16 à 26 cm de diamètre du recipiént pour le brûleur rapide avant gauche.
- 8 à 16 cm de diamètre du recipiént pour le brûleur auxiliaire avant droit.
- 18 à 22 cm de diamètre du recipiént pour la plaque électrique.

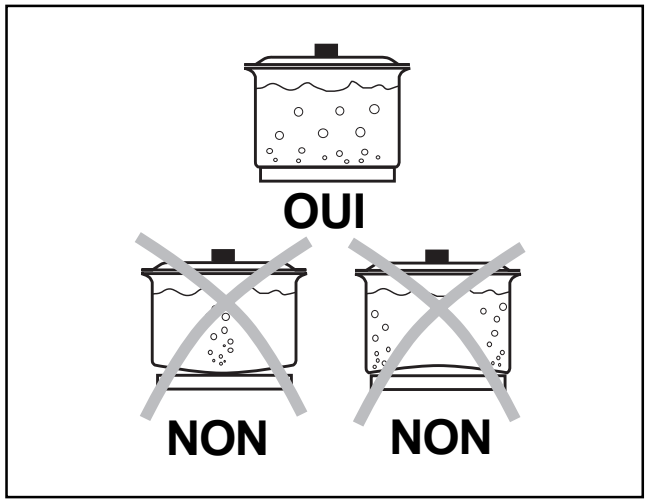
Si vous utilisez un récipient à large fond (stérilisateur, lessiveuse, bassine à confiture, couscoussier, ...), placez-le légèrement décalé vers l'arrière de la table de cuisson de telle sorte que la base du récipient ne dépasse pas le bord avant de la table émaillée, ceci évite le débordement des flammes et une surchauffe au niveau du bandeau de commandes.

Lors de l'utilisation de la table de cuisson, il est impératif de respecter le diamètres indiqués pour chaque zone de cuisson. Le non respect de cette prèconisation entraînerait la surchauffe en verre (selon modèle) et sa rupture.



Récipients pour la cuisson

Souvenez-vous qu'un récipient large offre une plus grande superficie à la chaleur et donc cuit les aliments plus rapidement qu'un récipient étroit.
Choisissez toujours un récipient proportionné au diamètre de la plaque.
Utilisez toujours des récipients de mesure adaptée à ce que vous devez cuire. Veillez à ce que les récipients ne soient pas trop petits pour des préparations liquides qui pourraient facilement déborder ou bien qu'ils ne soient pas trop grands pour des aliments qui doivent cuire rapidement; sur la partie du fond qui reste découverte les graisses et les jus brûleraient facilement.

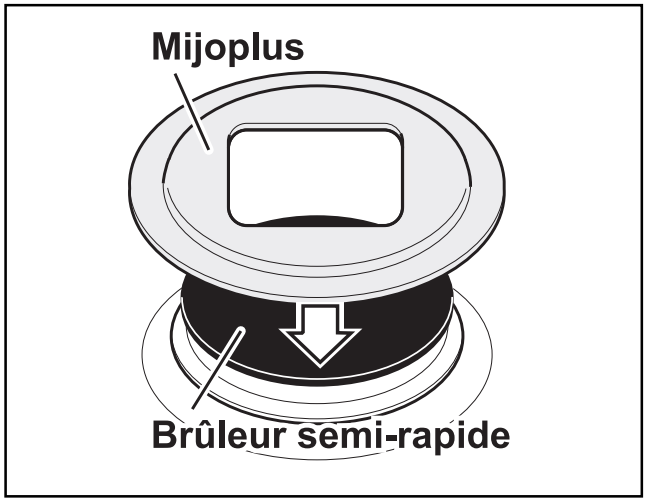


Utilisation du Mijoplus (diffuseur de chaleur)

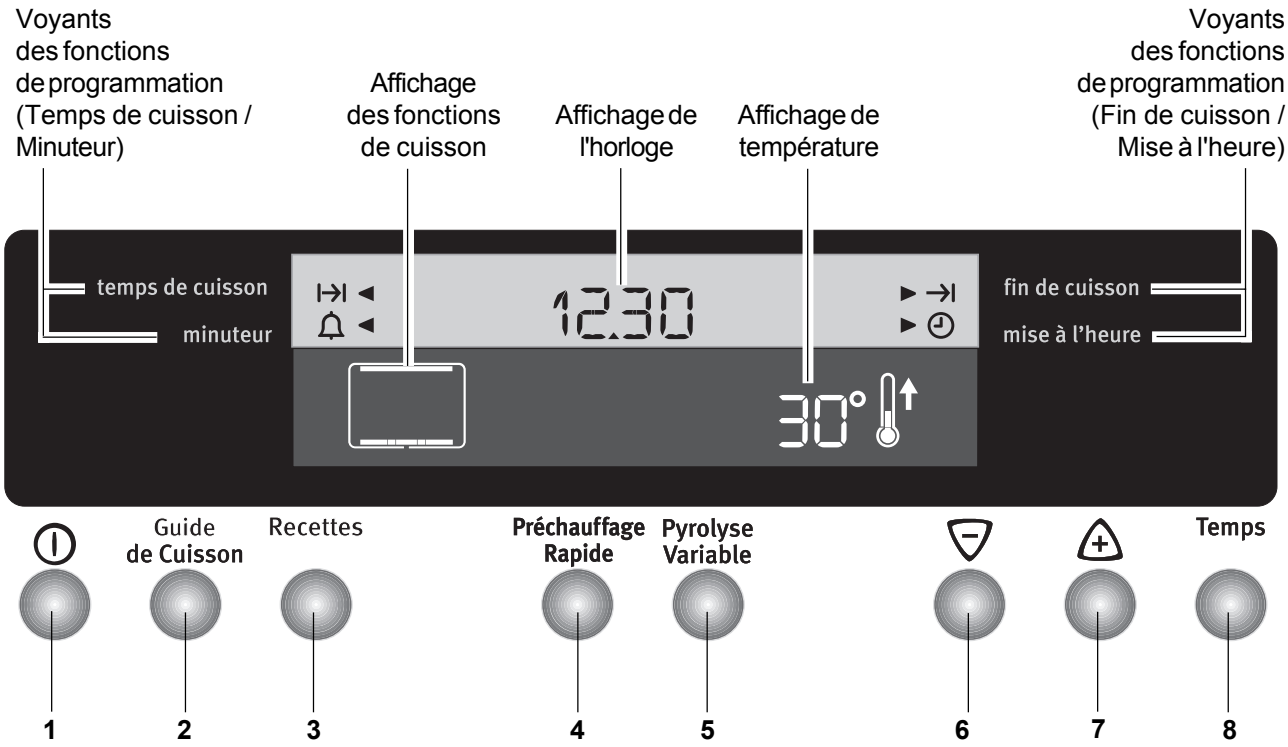
1. Enlevez la grille de table
2. Placez le Mijoplus sur le chapeau du brûleur semi-rapide
3. Remettez correctement en place la grille de table et allumez le brûleur.

N'utilisez le Mijoplus que sur un brûleur semi-rapide

Utilisez le Mijoplus seulement pour des cuissons demandant de temps longs et de puissances basses (par exemple riz au lait)



Programmateur électronique



1. Touche "**Marche / Arrêt**" ⏻
2. Touche de sélection "**Guide de cuisson**"
3. Touche de sélection "**Recettes**"
4. Touche de sélection de la fonction de "**Préchauffage rapide**"
5. Touche Confirmation "**Pyrolyse Variable**"
6. Touche d'ajustement ⊖ "Moins"
7. Touche d'ajustement ⊕ "Plus"
8. Touche de sélection "**Temps**" pour la mise à l'heure et le réglage du Minuteur, de la Durée de la Cuisson, de l'Heure de fin de cuisson

Les fonctions de cuisson sont contrôlées par un programmateur électronique.
Il est possible de sélectionner n'importe quelle fonction de cuisson, température et durée de cuisson.

ATTENTION
En l'absence de courant électrique, le programmateur conserve toutes les données entrées dans la mémoire pendant 3 minutes environ. Passé ce délai, les données sont supprimées et devront être de nouveau entrées au rétablissement du courant électrique.

À la première utilisation

Dès que la cuisinière est raccordée électriquement pour la première fois, un message s'affiche (Fig. 2):
"WELCOME TO KRONOS -3 * PYRO-3 * DANSK * DEUTSCH*ENGLISH*ESPANOL*FRANCAIS*ITALIANO * NEDERLANDS * NORSK * PORTUGUES * SVENSKA*"

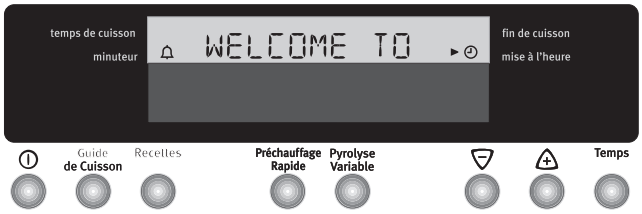


Fig. 2

Le voyant de "**mise à l'heure**" ► clignote. Assurez vous de bien régler l'heure du jour avant d'utiliser le four.

☞ Pour régler l'heure du jour :

1. Appuyez sur la touche "**Temps**" jusqu'à ce que le voyant de "**mise à l'heure**" ► clignote. Réglez l'heure à l'aide des touches ⊖ or ⊕ (Fig. 3).
   Le voyant de "**mise à l'heure**" ► disparaît 5 secondes après l'affichage de l'heure exacte.
2. Si le voyant de "**mise à l'heure**" ► ne clignote plus, appuyez deux fois sur la touche "**Temps**" pour régler de nouveau l'heure du jour.

Ensuite, procédez comme indiqué au point 1.

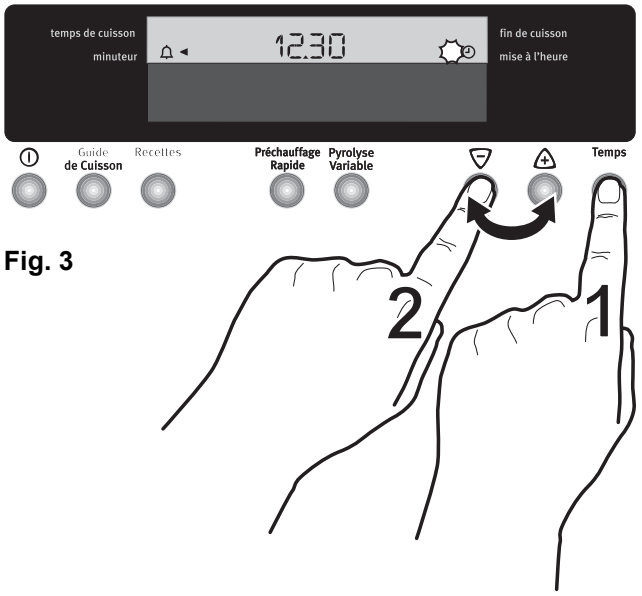


Fig. 3

Touche «Marche/Arrêt» ⏻

Le four doit être mis en marche avant de régler tout programme ou fonction de cuisson. Quand la touche "**Marche/Arrêt**" ⏻ est pressée, l'éclairage du four s'allume, le message "ECLAIRAGE DE FOUR" s'affiche et le symbole ⎕ apparaît sur l'écran (Fig. 4).

Pour éteindre le four, appuyez sur la touche "**Marche/Arrêt**" ⏻. Tous les programmes ou fonctions de cuisson s'arrêtent, l'éclairage du four s'éteint et l'heure du jour uniquement est affichée sur l'écran.

Il est toujours possible d'éteindre le four.

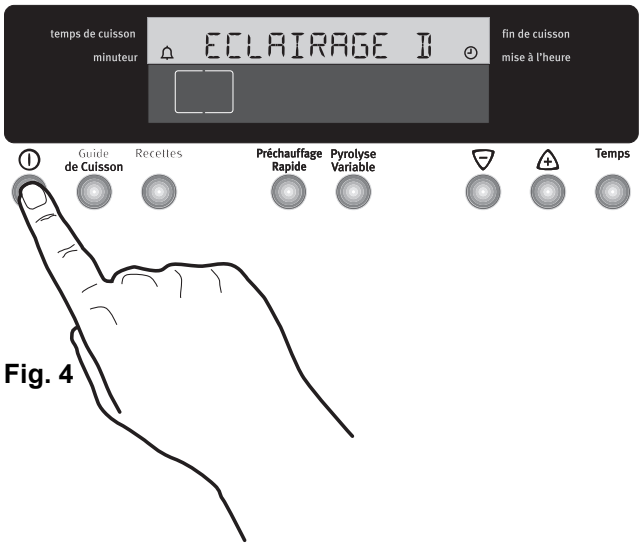


Fig. 4

Comment sélectionner une fonction de cuisson

1. Allumez le four en appuyant sur la touche "**Marche/ Arrêt**" ⏻.
2. Appuyez sur la touche de sélection "**Guide de cuisson**" pour sélectionner la fonction desirée. Chaque fois que vous appuyez sur la touche de sélection "Guide de cuisson", un symbole des fonctions s'allumera indiquant la fonction active à ce moment-là. Au dessus du le symbole relatif à la fonction de cuisson sélectionnée, la description de la fonction apparaîtra (Fig. 5).
3. Pour chaque fonction de cuisson, l'affichage de température indique la température préréglée. Si la température préréglée n'est pas celle voulue, appuyez sur les touches ⊖ et ⊕ pour régler la température par intervalles de 5 degrés.

Le symbole du thermomètre indique le niveau de température à l'intérieur du four.

Lorsque la température du four atteint le niveau réglé, le programmateur émet un bref signal sonore et le symbole du thermomètre cessera de clignoter.

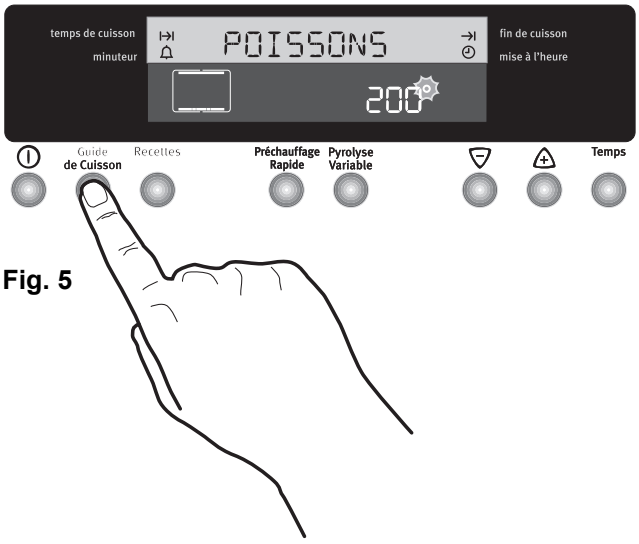


Fig. 5

Comment modifier la température et le temps de cuisson

— Utilisez les touches ⊖ ou ⊕ pour modifier la température prédéfinie tandis que le symbole "**O**" clignote (Fig. 6). La température maximum pouvant être programmée est de 250°C.

— Utilisez les touches ⊖ ou ⊕ pour modifier le temps et la durée de cuisson pendant que les voyants des fonctions de programmation ▶ clignotent.

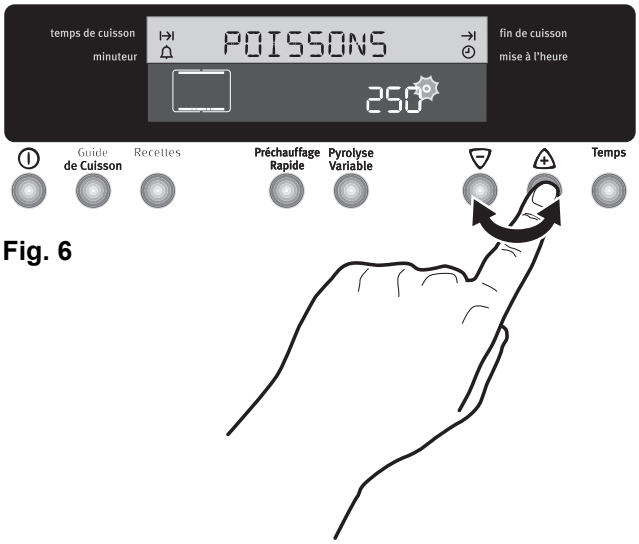


Fig. 6

Fonctions de cuisson

Les symboles suivants indiquent dans l'ordre les fonctions de cuisson disponibles.

1 **POISSONS** - **(Cuisson traditionnelle)**: la chaleur provient de l'élément chauffant supérieur et inférieur. La température préréglée est de 200°C. **Sélectionnez au maximum une température de 250°C.**

2 **LEGUMES GATEAUX** - La cuisson se fait par convection forcée. Les éléments chauffants supérieur et inférieur sont en service et une turbine placée à l'arrière du four créé un mouvement d'air chaud. La température préréglée est de 180°C.

3 **CUISSONS 2 NIVEAUX** - Pour cuire plusieurs plats en même temps, que vous disposerez sur différent niveaux. La température préréglée est de 200°C.

4 **GRILLADES MINCES** - Le four dégage une chaleur intense seulement par le haut. La température préréglée est de 250°C.

5 **TOURNEBROCHE** - Le corps de chauffe du gril est activé. Ensuite, le moteur du gril se met en service. Cette fonction convient également por griller des volailles et de rôtis sur le tournebroche et des aliments peu épais, tels que biftecks, côtelettes et poissons.
La température préréglée est de 250°C.

6 **GRILLADES EPAISSES** - L'élément chauffant du gril fonctionne en alternance avec la turbine augmentant l'efficacité du gril. La chaleur dore les aliments, les cuit ou les réchauffe à coeur rapidement. La température préréglée est de 200°C. **Sélectionnez au maximum une température de 200°C.**

7 **VIANDES BLANCHES** - La chaleur provient de l'élément chauffant supérieur et inférieur, et la fonction de Préchauffage Rapide est automatiquement selectionnée. La chaleur provenant de la sole est limitée afin que les projections ne brûlent pa sur la sole. La température préréglée est de 210°C.

8 **VIANDES ROUGES** - Pour les viandes qui ont besoin d'une chaleur plus intense, utilisez cette fonction. La température préréglée est de 240°C.

9 **MAINTIEN AU CHAUD -** Pour le plats déjà cuits que vous souhaitez maintenir au chaud, sans toutefois en continuer la cuisson. La température préréglée est de 80°C et ne peut être changée.

10 **DECONGELATION** - Avec cette fonction, on met en marche la turbine qui, en faisant circuler l'air froid à l'intérieur du four, a pour effet de décongéler rapidement les aliments surgelés.

11 **Pyrolyse** - Pour le nettoyage pyrolytique du four. Au cours de celui-ci, les salissures résiduelles du four sont brûlées pour donner des cendres qui s'essuient facilement après refroidissement du four. Le four est chauffé à env. 500°C.

Pour activer la fonction Pyrolyse, suivez les instructions données à le chapitre "**Nettoyage à émail pyrolytique**".

Lorsque le four est en fonctionnement, le couvercle doit être relevé.

Avant la première utilisation du four

Avant la première utilisation de votre four, faites-le chauffer une fois à vide afin d'éliminer l'odeur de calorifuge et les graisses de protection utilisées lors de la fabrication.
Assurez-vous alors que la pièce soit suffisamment aérée (Ventilation Mécanique Contrôlée) en fonctionnement ou fenêtre ouverte.

1. Levez le couvercle
2. Appuyez sur la touche "**Marche/Arrêt**" ⏻ pour allumer le four.
3. Appuyez une fois sur la touche de sélection "**Guide de cuisson**" et sélectionnez la fonction "**POISSONS**" (Fig. 7).
4. Réglez la température à 250°C en utilisant la touche (Fig. 8).
5. Laissez le four fonctionner à **vide** pendant environ 45 minutes.
6. Ouvrez une fenêtre pour l'aération.

Cette procédure doit être répétée avec la fonction "**GRILLADES MINCES**" pendant 5 - 10 minutes environ.

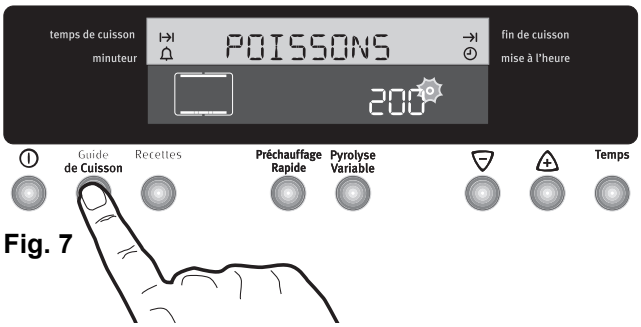


Fig. 7

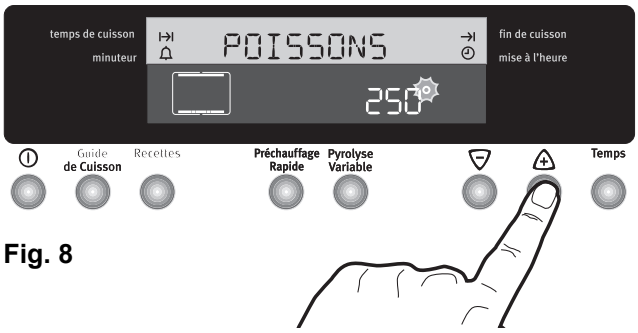


Fig. 8

Pendant ce temps, il peut se dégager une odeur désagréable. Ceci est asbsolument **normal**, et est causé par des résidus de fabrication.
Après avoir effectué cette opération, laissez le four se refroidir puis nettoyez la cavité avec une éponge.

Avant de cuisiner pour la première fois, lavez soigneusement tous les accessoires.

Programmation du four

Comment régler le minuteur

1. Appuyez sur la touche "**Temps**" pour sélectionner la fonction "**Minuteur**". Le voyant "**minuteur**" ◄ clignote et «**0.00**» s'affiche (Fig. 9).
2. Appuyez sur la touche ⊕ pour sélectionner le temps désiré pendant que le voyant "**minuteur**" ◄ clignote (Fig. 10). Le temps maximum est de 23 heures et 59 minutes. Après avoir terminé le réglage, le Minuteur attend 3 secondes avant de démarrer.
3. Une alarme sonore retentit pour indiquer que le temps programmé s'est écoulé. Le voyant "**minuteur**" ◄ clignote et «**0.00**» s'affiche (Fig. 11)
4. Pour arrêter l'alarme sonore, appuyez sur n'importe quelle touche.

Le four NE s'éteindra PAS s'il est en fonction.

Pour visualiser ou modifier le réglage du Minuteur
Appuyez sur la touche "**Temps**" jusqu'à ce que le voyant "**minuteur**" ◄ clignote.
Vous pouvez maintenant régler le minuteur à l'aide des touches ⊖ ou ⊕.

Pour annuler le réglage du Minuteur
Appuyez sur la touche "Temps" jusqu'à ce que le voyant "**minuteur**" ◄ clignote. Appuyez sur la touche ⊖ jusqu'à «0.00» s'affiche (Fig. 10).

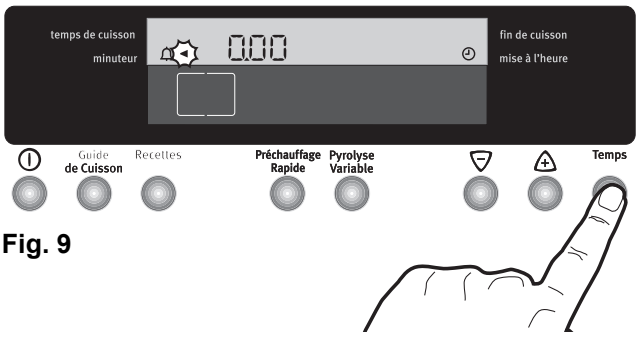


Fig. 9

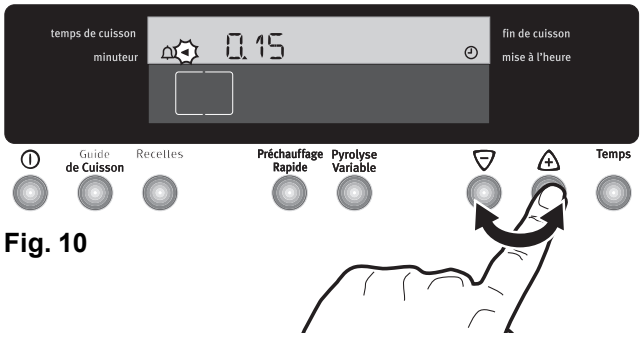


Fig. 10

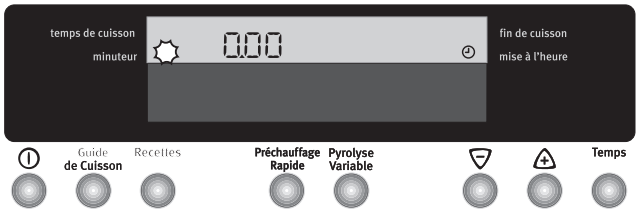


Fig. 11

Pour programmer l'arrêt du four

1. Allumez le four, placez la nourriture dans le four, sélectionnez une fonction de cuisson et réglez la température de cuisson, si nécessaire.
2. Appuyez sur la touche "**Temps**" pour sélectionner la fonction "**Temps de cuisson**". Le voyant "**temps de cuisson**" |→|◄ clignote et «0.00» s'affiche (Fig. 12).
3. Pendant que le voyant "**temps de cuisson**" |→|◄ clignote, appuyez sur la touche ⊕ pour sélectionner le temps desiré (Fig. 13). Le temps maximum est de 23 heures et 59 minutes. Le programmeur attend 3 secondes avant de démarrer.
4. Lorsque le temps de cuisson est terminé, le four s'éteint automatiquement et une alarme sonore retentit tandis que le «0.00» s'affiche.
5. Pour éteindre l'alarme sonore, appuyez sur le bouton "**Marche/Arrêt**" ⏻.

Pour annuler le Temps de cuisson :
Appuyez sur la touche "**Temps**" jusqu'à ce que le voyant "**temps de cuisson**" |→|◄ commence à clignoter.
Appuyez sur la touche ⊖ jusqu'à ce que "0.00" s'affiche.

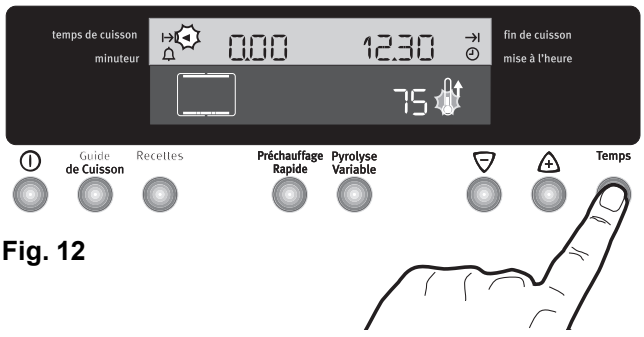


Fig. 12

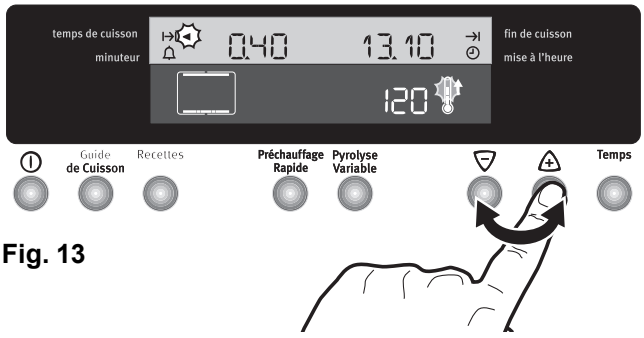


Fig. 13

Pour programmer le départ et l'arrêt du four

1. Réglez le temps de cuisson comme indiqué dans le chapitre correspondant.
2. Appuyez sur la touche "**Temps**" jusqu'à sélectionner la fonction "**Fin de cuisson**" et que le voyant correspondant ► →| clignote. Le panneau de commande affiche le temps de cuisson (à gauche) et le temps de fin de cuisson, c'est-à-dire, l'heure exacte plus le temps de durée de cuisson (à droite) (Fig. 14).
3. Appuyez sur la touche ⊕ pour sélectionner le temps de fin de cuisson désiré (Fig. 15).
4. Après avoir terminé le réglage, le programmeur attend 3 secondes avant de démarrer.
5. Le four s'allume et s'éteint automatiquement. Un signal sonore indique la fin de la cuisson.
6. Pour éteindre le signal sonore, voir le paragraphe 'Pour programmer l'arrêt du four'.

Pour annuler le programme, annulez le temps de cuisson.

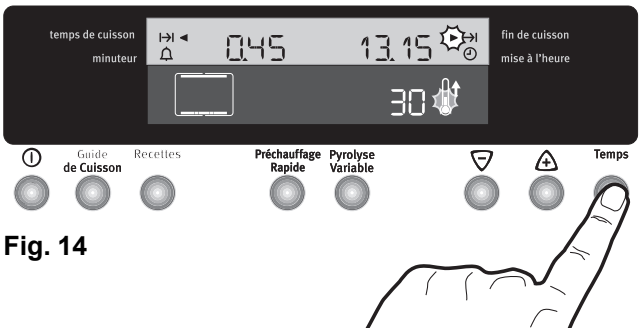


Fig. 14

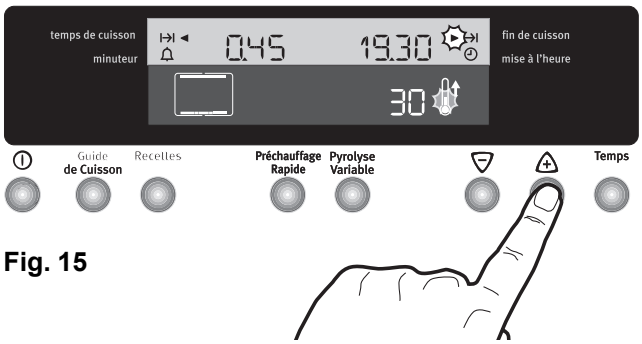


Fig. 15

Fonctions spéciales

Arrêt de sécurité

Le four est équipé d'un dispositif d'arrêt automatique. Si vous avez oublié de fixer une limite de temps de cuisson, par exemple, le fonctionnement s'arrêtera automatiquement après 1 heure et 30 minutes ou 12 heures selon le tableau suivant (Fig. 16).

Si la température est:	le four s'éteindra:
250°C	après 3 heures
de 200 jusqu'à 245°C	après 5,5 heures
de 120 jusqu'à 195°C	après 8,5 heures
moins de 120°C	après 12 heures

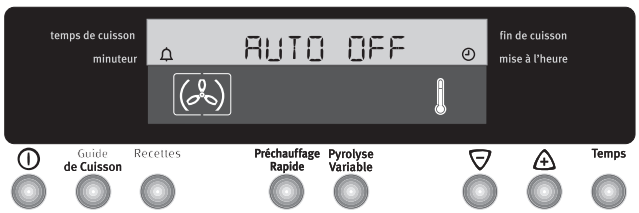


Fig. 16

Chaleur résiduelle

Lorsque le "Temps de cuisson" est réglé, le four s'éteint automatiquement quelques minutes avant la fin du temps programmé et utilise la chaleur résiduelle pour terminer la cuisson des mets sans consommer d'énergie. Tous les réglages actifs sont affichés jusqu'à ce que le "Temps de cuisson" se soit écoulé.
Cette fonction ne s'active pas lorsque le "Temps de cuisson" est inférieur à 15 minutes.

Sécurité enfant

Pour éviter que les enfants allument le four, il est possible de verrouiller les commandes.

1. Éteignez le four en appuyant sur la touche "**Marche/ Arrêt**" ⏻.
2. Appuyez sur la touche "**Guide de cuisson**" et, simultanément, appuyez sur la touche ⊖. Maintenez-les pressées pendant au moins 3 secondes. L'indication '**SAFE**' (**Sécurité**) est affichée sur l'écran tandis qu'un signal sonore retentit (Fig. 17).
3. Le four est maintenant verrouillé. Ni les fonctions du four, ni les températures ne peuvent être sélectionnées.

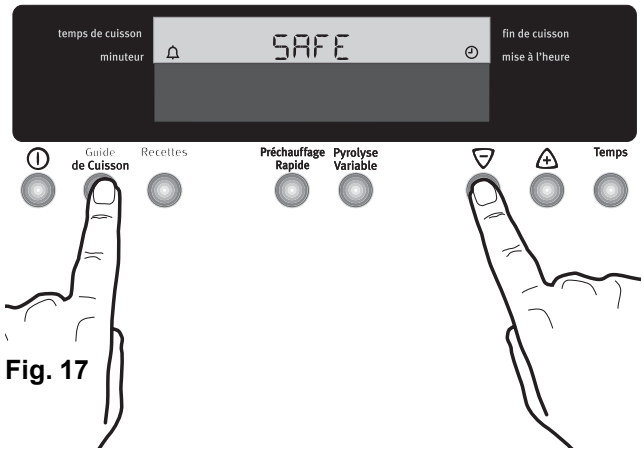


Fig. 17

Pour déverrouiller le four

Appuyez sur sur la touche "**Guide de cuisson**" et, simultanément, appuyez sur la touche ⊖. Maintenez-les pressées pendant au moins 3 secondes. Un signal sonore retentit et l'indication '**SAFE**' disparaît. Le four peut maintenant être mis en fonction.

Préchauffage rapide

Après avoir sélectionné la fonction de cuisson et réglé la température de cuisson, le four commencera à chauffer jusqu'à atteindre la température réglée.

La phase de chauffage du four dure 10-15 minutes environ, selon la fonction de cuisson choisie et la température réglée.

Si l'on souhaite atteindre la température réglée en moins de temps, on peut utiliser la fonction '**Préchauffage rapide**'.

1. Allumez le four en appuyant sur la touche "**Marche/ Arrêt**" ⏻.
2. Sélectionnez la fonction de cuisson comme décrit dans les pages précédentes.
3. Réglez la température à l'aide des touches ⊖ et ⊕.
4. Appuyez sur la touche "**Préchauffage rapide**". La mention "**FHU**" apparaîtra sur l'afficheur (Fig. 18).
5. En appuyant sur la touche "**Guide de cuisson**", le symbole "**O**" de l'affichage de température clignotera pendant environ 10 secondes, en indiquant la possibilité d'ajuster ultérieurement la température en utilisant les touches ⊖ et ⊕ (Fig. 19).
6. Lorsque la température du four atteint le niveau réglé, le programmateur émet un bref signal sonore et l'indication de la température réglée apparaîtra sur l'afficheur.

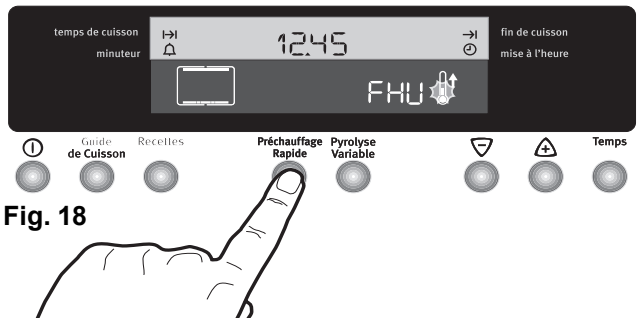


Fig. 18

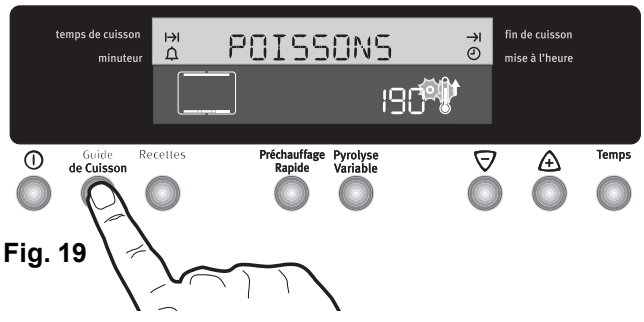


Fig. 19

Cette fonction peut être utilisée en sélectionnant n'importe quelle fonction de cuisson et température.

Fonction ‘démo’

Cette fonction peut être utilisée pour montrer la fonctionnalité du four dans les magasins sans aucune dépense d’énergie, à l’exception de l’éclairage du four. Pour activer cette fonction, l’appareil doit être éteint.

1. Appuyez sur les touches "**Préchauffage Rapide**" et ⊕ pendant 2 secondes environ (Fig. 20). Le système émettra un bref signal sonore.
2. En appuyant sur la touche "**Marche/Arrêt**" ⏻, la mention “**DEMO**” apparaîtra sur l’afficheur (Fig. 21).

Il est possible de sélectionner toutes les fonctions du four.

Le symbole du thermomètre “🌡“ ne clignote pas et les éléments chauffants du four ne fonctionnent pas.

Pour désactiver la fonction ‘**démo**’, répétez les opérations décrites ci-dessus.

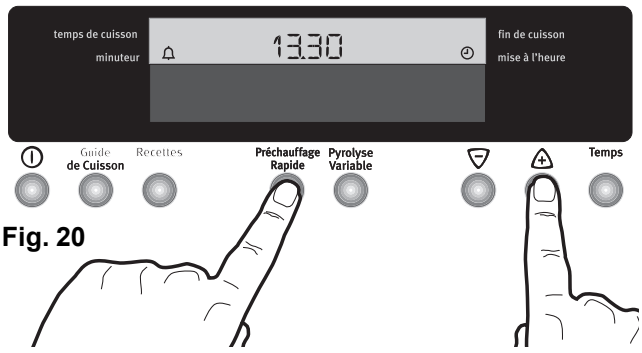


Fig. 20

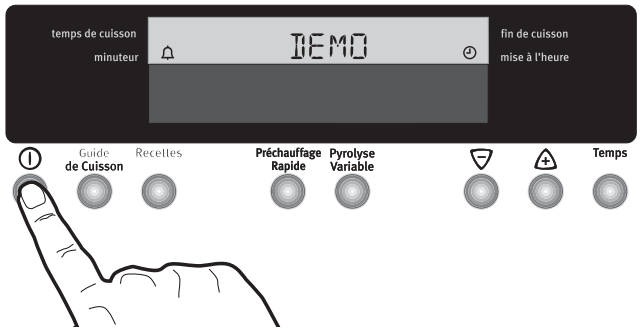


Fig. 21

Fonction 'Bip'

Cette fonction peut être utilisée pour activer un signal sonore ("bip") chaque fois qu'une touche est appuyée. Pour activer cette fonction, l’appareil doit être éteint.

1. Appuyez sur les touches “**Guide de cuisson**” et ⊕ pendant 2 secondes environ. Le système émettra un bref signal sonore (Fig. 22).

Ensuite, la Fonction "Bip" est active.

Pour désactiver la Fonction "Bip", répétez les opérations décrites ci-dessus.

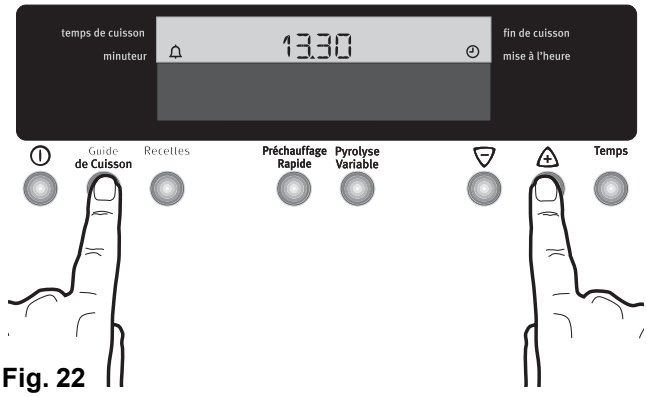


Fig. 22

Code erreur

Le programmateur électronique effectue constamment un test diagnostic du système. Si certains paramètres ne sont pas corrects, par exemple à cause d’une utilisation incorrecte du four, l’unité de contrôle désactivera les fonctions en cours d’utilisation et le code erreur correspondant apparaîtra sur l’afficheur (mention "**F...**" suivie par des chiffres).
Pour plus de détails, se reporter au chapitre “**En cas d'anomalie de fonctionnement**”.

La Fonction "Recettes"

Quelques recettes ont été emmagasinées dans la mémoire du programmateur pour vous permettre de cuisiner dix plats différents utilisant les fonctions de cuisine, les temps et les températures préréglés.
Les recettes disponibles sont énumérées en bas de cette page.

Pour sélectionner une recette :

1. Appuyez sur la touche "**Marche/Arrêt**" ⏻ pour allumer le four.
2. Appuyez sur la touche "**Recettes**" jusqu'à ce que la mention du recette desirée s'affiche sur l'écran (Fig.23).
3. La section supérieure de l'affichage montrera le nom de la recette. La section inférieure montrera le symbole de la fonction de cuisson et la température préréglée. Pendant que le symbole "**O**" clignote à droite de l'affichage de température, utilisez les touches ⊖ ou ⊕ pour modifier la température, si nécessaire. (Fig. 24)
4. Après avoir terminé le réglage, le programmateur attend 3 secondes avant de démarrer.

   Le symbole du thermomètre indique le niveau de température à l'intérieur du four. Ensuite, la section supérieure de l'afficheur montrera le temps de cuisson préréglé (à gauche) et le temps de fin de cuisson, c'est-à-dire, l'heure exacte plus le temps de durée de cuisson (à droite).
5. Il est possible de régler le temps de cuisson ou l'heure de fin de cuisson, comme indiqué dans les chapitres correspondants.
6. Lorsque le temps de cuisson est terminé, le four s'éteint automatiquement et une alarme sonore retentit tandis que le «0.00» s'affiche.
7. Pour éteindre l'alarme sonore, appuyez sur le bouton "**Marche/Arrêt**" ⏻.

ⓘ Pour arrêter la fonction "**Recettes**" à tout moment, appuyez sur le bouton "**Marche/Arrêt**" ⏻.

ⓘ La Fonction "**Préchauffage Rapide**" n'est pas disponible quand la Fonction "**Recettes**" est activée.

Fig. 23

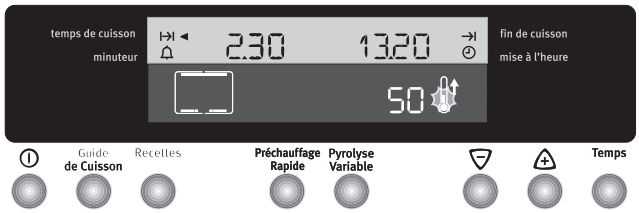


Fig. 24

Recette	Fonction de cuisson	Température préréglée	Temps de cuisson préréglé
ROTI DE PORC VEAU (1 kg)	Viandes rouges	190°C	2 heures 30 minutes
ROTI DE BOEUF (1 kg)	Viandes rouges	190°C	1 heure 15 minutes
GIGOT (2 kg)	Poissons / "Cuisson traditionnelle"	190°C	2 heures 30 minutes
POULET (ENTIER)	Tournebroche	200°C	1 heure 53 minutes
POISSONS (ENTIERS)	Poissons / "Cuisson traditionnelle"	190°C	44 minutes
QUICHES TARTES	Poissons / "Cuisson traditionnelle"	190°C	1 heure 3 minutes
GRATINS	Poissons / "Cuisson traditionnelle"	180°C	1 heure 9 minutes
TOMATES FARCIES	Poissons / "Cuisson traditionnelle"	190°C	1 heure 9 minutes
PATE A CHOUX	Poissons / "Cuisson traditionnelle"	190°C	31 minutes
CAKES	Poissons / "Cuisson traditionnelle"	175°C	1 heure 21 minutes

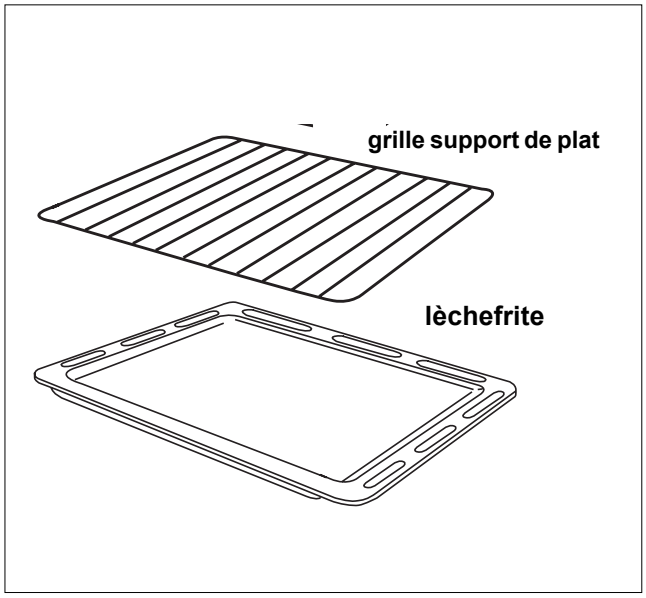
Accessoires du four

En plus des accessoires fournis avec votre appareil, nous vous conseillons de n'utiliser que des plats et des moules à gâteaux résistants à de hautes températures (suivez les instructions des fabricants).

Votre four est équipé de :

- 2 grilles support de plat
- 1 lèchefrite
- 1 tournebroche

Les préparations posées sur la grille de support de plat ne doivent pas excéder 7 à 8 kilogrammes.



La grille support de plat

Elle permet de poser les plats (rôtis, gratins, les moules à pâtisserie, etc...) ainsi que les grillades. Votre plat doit être centré sur la grille.
Si vous cuisez les aliments directement sur la grille, glissez la lèchefrite au gradin 1. Versez toujours un peu d'eau dans la lèchefrite.

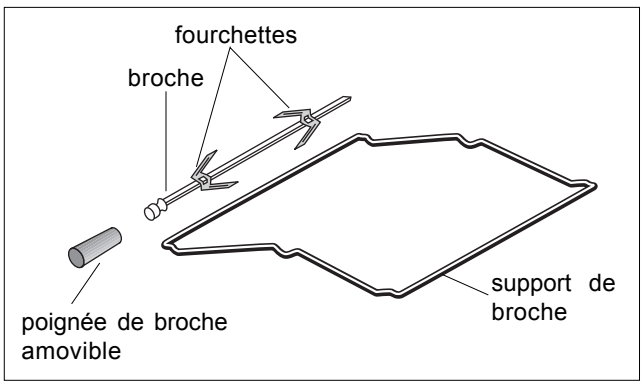
La lèchefrite

Elle est utilisée pour recueillir le jus des grillades.
Glissez la lèchefrite.
Elle n'est pas prévue pour être utilisée comme plat de cuisson.
Lorsque vous n'utilisez pas la lèchefrite, veillez à la retirer du four.

Le tournebroche

Il est composé de :

1 broche
1 poignée de broche amovible
2 fourchettes
1 support de broche



Les cuissons au tournebroche

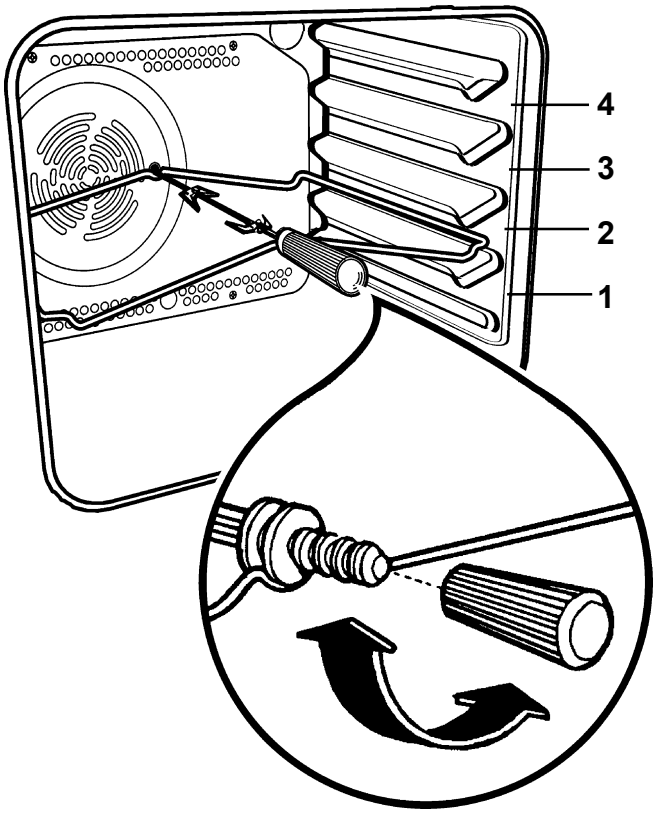
Toutes les cuissons au tournebroche doivent être faites avec la porte du four fermée.

La broche et son support sont très chauds après la cuisson. Utilisez des gants thermiques de cuisine.

Les parties accessibles de la cuisinière peuvent être chaudes lors de l'utilisation du tournebroche. Eloignez les jeunes enfants.

☞ Comment procéder

1. Vissez la poignée amovible sur la broche.
2. Enfilez une fourchette sur la broche puis la pièce à rôtir en veillant à ce quelle soit bien centrée.
3. Enfilez ensuite la seconde fourchette.
4. Bloquez les fourchettes à l'aide des vis.
5. Posez la broche sur le support et glissez l'ensemble au gradin 2.
6. Engagez l'extrémité de la broche dans le carré d'entraînement du moteur (orifice sur la paroi de fond du four).
7. Dévissez la poignée de la broche.
8. Positionnez la lèchefrite au gradin 1. Versez toujours un peu d'eau dans la lèchefrite.
9. Appuyez sur la touche "**Guide de cuisson**" et sélectionnez la fonction "**TOURNEBROCHE**".
10. L'afficheur de température affichera la température préréglée (250°C). Si la température préréglée n'est pas celle voulue, appuyez sur les touches ⊖ et ⊕ pour régler la température par intervalles de 5 degrés.
11. Vérifiez que la broche tourne.



☞ Pour sortir la pièce :

1. Appuyez sur la touche "**Marche/Arrêt**" ⏻.
   pour éteindre le four.
2. Vissez la poignée amovible de broche.
3. Sortez la broche du four.

Conseils d'utilisation: le four

Le préchauffage se fait sur le réglage de température choisi pour la cuisson :

- 8 minutes environ pour températures 50° à 160°C
- 15 minutes environ pour températures 160° à 250°C

Nos conseils

Ne placez jamais d'objets sur la sole du four et ne recouvrez jamais cette partie d'aluminium pendant la cuisson. Cela pourrait entraîner une surchauffe qui affecterait la cuisson de vos mets et endommagerait de manière irréversible l'appareil. Placez toujours les plats, poêles résistantes à la chaleur et feuilles d'aluminium sur la grille de votre four, en hauteur.

- Pour préserver la propreté de votre four, une feuille d'aluminium intercalée entre le plat et la grille support protégera la sole en cas de débordement. **Afin de permettre une bonne circulation d'air, cette feuille ne doit pas couvrir la totalité de la surface de la grille.**

- Piquez la peau des volailles et saucisses à l'aide d'une fourchette avant la cuisson. Vous éviterez ainsi le gonflement et l'éclatement de la peau.

- Laissez le moins de barde possible autour de vos rôtis pour réduire les projections et obtenir un mets moins riche en graisse.

Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur sert à refroidir le bandeau de commandes, les manettes et les touches, la poignée de la porte du four. Le ventilateur se met en marche ou s'arrête automatiquement lorsqu'on agit sur le sélecteur de fonctions. **Afin d'éviter tout danger de surchauffe, une fois le four éteint, le ventilateur fonctionnera jusqu'à ce que la température atteigne des valeurs normales.**

Choix des récipients

- L'épaisseur, la conductibilité, la couleur des récipients influencent les résultats culinaires.

- Pendant la cuisson, certaines préparations augmentent de volume, en conséquence, choisissez vos récipients de manière à ce que la préparation crue laisse le tiers supérieur du moule libre.

- Pour prévenir les projections graisseuses trop importantes, utilisez pour la cuisson des rôtis et des volailles, des plats à bords hauts et des cocottes en verre à feu munies de leur couvercle dont les dimensions sont proportionnées à la pièce à rôtir.

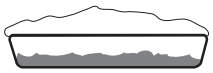
- Réservez les plats en verre à feu pour vos gratins et vos soufflés.

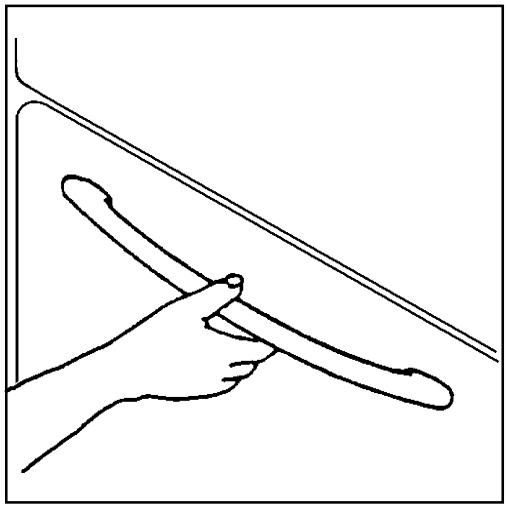
Influence des récipients sur les résultats de cuisson au four

Sachez que :

A L'aluminium, les plats en terre cuite, la terre à feu, **diminuent** la coloration dessous et préservent l'humidité des aliments. Nous vous les conseillons pour les pâtisseries moelleuses, la cuisson des gratins, des rôtis.

B La fonte émaillée, le fer étamé, le verre et la porcelaine à feu, les récipients avec intérieur anti-adhésif et extérieur coloré, **augmentent** la coloration dessous et favorisent le dessèchement des aliments. Nous vous les conseillons pour les tartes, les quiches et toutes cuissons croustillantes qui doivent être aussi dorées dessous que dessus.

Vous constatez	Que faire ?
Dessous trop pâle pas assez cuit ou dessus trop foncé 	prenez un moule du type **B** ou descendez le moule d'un niveau
Dessous trop foncé, trop cuit ou dessus trop clair 	prenez un moule du type **A** ou remontez le moule d'un niveau

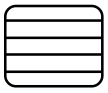


Pour ouvrir la porte du four, empoignez toujours la poignée au centre.

Lorsque le four est en fonctionnement, le couvercle doit être relevé.

Guide des cuissons

L'importance du volume des préparations à cuire et la grande variété des matériaux constituant les récipients de cuisson et les moules à pâtisserie peuvent vous amener à modifier les indications données dans les guides de cuissons. Seule votre expérience vous permettra de trouver le réglage convenant le mieux à vos habitudes culinaires.

Poids (en gr.)	Préparations	Niveau 	Fonction de cuisson	Temp. **(°C)**	Temps de cuisson en minutes	NOTES
	GÂTEAUX					
	Pétris/levés	2	**LEGUMES GATEAUX**	160	45 ~ 60	Dans un moule à gâteau sur grille
	Pâte à sablés	2	**LEGUMES GATEAUX**	160	20 ~ 30	Dans un moule à cake sur grille
	Gâteau au fromage blanc	1	**LEGUMES GATEAUX**	150	60 ~ 80	Dans un moule à gâteau sur grille
	Gâteau aux pommes	1	**LEGUMES GATEAUX**	170	40 ~ 70	Dans un moule à gâteau sur grille
	Strudel	2	**LEGUMES GATEAUX**	150	60 ~ 80	Sur plaque à pâtisserie
	Tarte à la confiture	2	**LEGUMES GATEAUX**	160	30 ~ 40	Tourtière sur grille
	Cake aux fruits	1	**LEGUMES GATEAUX**	160	45 ~ 60	Dans un moule à cake
	Gateau de Savoie	1	**LEGUMES GATEAUX**	160	30 ~ 40	Dans un moule à gâteau sur grille
	Christmas cake	1	**LEGUMES GATEAUX**	160	40 ~ 60	Dans un moule à gâteau sur grille
	Biscuit rolle	3	**LEGUMES GATEAUX**	180	15 ~ 25	Sur plaque à pâtisserie
	PÂTISSERIE					
	Petits gâteaux	2 (1 et 3)*	**CUISSONS 2 NIVEAUX**	160	25 ~ 35	Sur plaque à pâtisserie
	Sablés	3	**LEGUMES GATEAUX**	150	15 ~ 30	Sur plaque à pâtisserie
	Meringues	2 (1 et 3)*	**CUISSONS 2 NIVEAUX**	100	90 ~ 120	Sur plaque à pâtisserie
	Buns (Brioche)	2 (1 et 3)*	**CUISSONS 2 NIVEAUX**	180	12 ~ 20	Sur plaque à pâtisserie
	Petit choux (Bigné)	2 (1 et 3)*	**CUISSONS 2 NIVEAUX**	190	15 ~ 25	Sur plaque à pâtisserie
	PAIN ET PIZZA					
1000	Pain blanc	1	**LEGUMES GATEAUX**	180	40 ~ 60	2 pains sur plaque à pâtisserie
500	Pain de seigle	1	**LEGUMES GATEAUX**	180	30 ~ 45	Moule à pain sur grille
500	Petits pains	2 (1 et 3)*	**CUISSONS 2 NIVEAUX**	175	20 ~ 35	6-8 pains sur plaque à pâtisserie
250	Pizza	1	**LEGUMES GATEAUX**	190	15 ~ 30	Tourtière sur grille
	FLANS					
	Soufflé	2 (1 et 3)*	**CUISSONS 2 NIVEAUX**	175	40 ~ 50	Moule à soufflé sur grille
	Flan de légumes	2	**LEGUMES GATEAUX**	175	45 ~ 60	Dans un plat en terre sur grille
	Quiche	1	**LEGUMES GATEAUX**	180	35 ~ 45	Tourtière sur grille
	Lasagnes	2	**LEGUMES GATEAUX**	160	45 ~ 65	Dans un plat en terre à feu sur grille
	Cannelloni	2	**LEGUMES GATEAUX**	175	40 ~ 55	Dans un plat en terre à feu sur grille
	POISSONS					
1200	Truite/Dorade	2	**POISSONS**	175	30 ~ 40	3-4 poissons - plat en verre à feu
1500	Thon/Saumon	2	**POISSONS**	175	25 ~ 35	4-6 filets - plat en verre à feu

(*)Si vous souhaitez faire cuire plusieurs plats en même temps, il est conseillé de les placer aux hauteurs indiquées entre parenthèses.

Viandes

Poids (en gr.)	Préparations	Niveau 4 3 2 1	Fonction de cuisson	Temp. (°C)	Temps de cuisson en minutes	NOTES
1000	Bœuf	2	VIANDES ROUGES	190	50 ~ 70	Sur grille et lèchefrite
1200	Porc	2	VIANDES ROUGES	180	100 ~ 130	Sur grille et lèchefrite
1000	Veau	2	VIANDES ROUGES	190	90 ~ 120	Sur grille et lèchefrite
	Rosbeef:					
1500	- saignant	2	VIANDES ROUGES	210	25 ~ 30	Sur grille et lèchefrite
1500	- à point	2	VIANDES ROUGES	210	30 ~ 40	Sur grille et lèchefrite
1500	- bien cuit	2	VIANDES ROUGES	210	35 ~ 45	Sur grille et lèchefrite
2000	Epaule de porc	2	VIANDES ROUGES	180	120 ~ 150	Avec la couenne - sur lèchefrite
1200	Jarret de porc	2	VIANDES ROUGES	180	100 ~ 120	2 pièces sur lèchefrite
1200	Agneau	2	VIANDES ROUGES	190	110 ~ 130	Gigot sur lèchefrite
1000	Poulet	2	VIANDES BLANCHES	190	60 ~ 80	Entier sur lèchefrite
4000	Dinde	1	VIANDES BLANCHES	180	210 ~ 240	Entière sur lèchefrite
1500	Canard	2	VIANDES BLANCHES	175	120 ~ 150	Entier sur lèchefrite
3000	Oie	1	VIANDES BLANCHES	175	150 ~ 200	Entière sur lèchefrite
1200	Lapin	2	VIANDES BLANCHES	190	60 ~ 80	Ragoût - plat en terre sur grille
1500	Lièvre	2	VIANDES BLANCHES	190	150 ~ 200	Ragoût - plat en terre sur grille
800	Faisan	2	VIANDES BLANCHES	190	90 ~ 120	Entier - plat en terre sur grille

Grillades

Pour la fonction "GRILLADES EPAISSES", sélectionnez au maximum une température de 200°C.

Préparations	Quantité		Fonction de cuisson	Niveau 4 3 2 1	Temp. °C	Temps cuisson (minutes)	
	Morceaux	Gr.				Dessus	Dessous
Filet	4	800	GRILLADES MINCES	3	250	12 ~ 15	12 ~ 14
Beefsteaks	4	600	GRILLADES MINCES	3	250	10 ~ 12	6 ~ 8
Saucisses	8	—	GRILLADES MINCES	3	250	12 ~ 15	10 ~ 12
Côtes de porc	4	600	GRILLADES MINCES	3	250	12 ~ 16	12 ~ 14
Poulet (coupé en deux)	2	1000	GRILLADES EPAISSES	2	200	20 ~ 30	25 ~ 30
Cuisses de poulet	2	—	GRILLADES EPAISSES	2	200	15 ~ 18	15 ~ 20
Caille	3	500	GRILLADES EPAISSES	3	200	20 ~ 25	25 ~ 30
Hamburger	6	600	GRILLADES MINCES	3	250	10 ~ 15	8 ~ 10
Poisson (Filets)	4	400	GRILLADES MINCES	3	250	12 ~ 14	10 ~ 12
Sandwiches	4-6	—	GRILLADES MINCES	3	250	3 ~ 7	—
Toast	4-6	—	GRILLADES MINCES	3	250	2~4	2 ~ 3

Fonction "TOURNEBROCHE"

Préparations	Quantité Gr.	Niveau 4 3 2 1	Temperature °C	Temps cuisson (minutes)
Poulet	1000	2	200	50/60
Rotis	800	2	200	50/60

Entretien et nettoyage

N'utilisez jamais d'appareils à vapeur ou à haute pression pour nettoyer le four.

Nettoyage de la table

Avant de procéder au nettoyage, assurez- vous que chaque manette est sur la position **arrêt** et attendez que l'appareil soit refroidi.

Après chaque utilisation, passez une éponge imbibée d'eau tiède et de détergent doux en évitant tout écoulement dans les orifices de la table. Rincez et séchez avec un chiffon doux.

En cas de débordement, mouillez et laissez détremper mais ne grattez pas et n'utilisez jamais de produits abrasifs, ce qui risquerait de rayer et d'endommager la surface émaillée ou en verre (selon modèle).

N'utilisez pas d'objet tranchant (couteau, grattoir, tournevis,etc) ou d'éponge à face abrasive.

N'utilisez pas de détergents abrasifs ou corrosifs tels que: bombes aérosols pour four, produits tranchants, produits antirouille, poudres à récurer.

Nettoyage du couvercle

Nettoyez le couvercle avec une éponge humide additionnée d'un détergent doux, rincez et séchez.

Grilles émaillées

Lavez-les à l'eau chaude additionnée d'un détergent doux, rincez et séchez.

Brûleurs (chapeaux et couronnes)

Lavez les chapeaux avec de l'eau chaude et un détergent doux. Veillez à garder les couronnes des brûleurs en parfait état de propreté, leur encrassement pouvant être la cause d'un mauvais allumage.

Si vous avez démonté les brûleurs pour les nettoyer, assurez-vous avant l'allumage que les couronnes et les chapeaux sont bien en place et parfaitement secs.

La plaque électrique

Ne prenez surtout pas l'habitude de passer rapidement un chiffon humide sur les plaques encore chaudes. Bien qu'elles puissent résister à ce traitement, il pourrait subsister des «peluches».

Nous conseillons d'enduire, de temps en temps, la surface chauffante des plaques d'une graisse non acide (huile comestible, huile pour machine à coudre ou vaseline).Vous trouverez également des produits de protection et d'entretien dans le commerce.

Bandeau de commandes et manettes

Utilisez une éponge humide additionnée d'eau savonneuse. Rincez et séchez soigneusement.

Porte, tiroir et côtés

Utilisez une éponge humide additionnée d'un détergent doux. Rincez et séchez soigneusement. N'utilisez en aucun cas de produits abrasifs.

Nettoyage des accessoires de four

Lavez-les à l'eau savonneuse en prenant soin de bien les rincer et de les essuyer.

Nettoyage du four à émail pyrolytique

Principe

Les parois sont en émail spécial résistant aux hautes températures, d'aspect brillant et lisse au toucher. La température du four portée à 500°C environ entraîne la carbonisation de toutes les salissures (projections grasses, sucres, oeufs, pâtes,...).

La sécurité

Pour votre sécurité, en cycle pyrolyse, un système de verrouillage condamne automatiquement la porte dès que la température du four avoisine 300°C. A partir de 300°C, la porte reste verrouillée même si le cycle de pyrolyse est stoppé (panne de secteur ou arrêt volontaire). **Il faut attendre que le four refroidisse pour déverrouiller la porte.** Pendant le cycle de nettoyage, un ventilateur de refroidissement fonctionne. La ventilation est maintenue après l'opération de nettoyage tant que le four n'est pas suffisamment refroidi.
Le cycle s'effectue uniquement sous le contrôle du programmateur électronique.

Entretien régulier

Après chaque cuisson salissante, pensez à retirer les projections avec une éponge.

Entretien périodique

Si votre four est peu sali (par exemple, après une ou deux cuissons seulement), utilisez la position **Pyrolise 1**. Après un cycle de nettoyage par pyrolyse, passez une éponge humide dans le four froid pour enlever les résidus blanchâtres. N'hésitez pas à nettoyer votre four aussi souvent que cela est nécessaire.
Pour un nettoyage par pyrolyse renforcée, utilisez la position **Pyrolise 2**. Vous pouvez effectuer le nettoyage par pyrolyse à la suite d'une cuisson pour bénéficier de la chaleur déjà accumulée dans le four.
Le nettoyage par pyrolyse immobilise l'utilisation de votre appareil pendant 2 h à 3 h environ :
Pyrolise 1 = 2 h ,
Pyrolise 2 = 2 h 30 minutes

Comment procéder?

1. Levez le couvercle de votre cuisinière.
2. Retirez les accessoires suivants du four : grille et lèchefrite qui supporteraient mal la température élevée pendant le cycle de nettoyage pyrolyse et risqueraient d'endommager votre four.
3. Enlevez l'excédent de salissures (débordements, graisse) qui entraîneraient un dégagement de fumée trop important.
4. Fermez la porte.

Départ immédiat

La porte du four est chaude pendant le cycle de nettoyage par pyrolyse, éloignez les jeunes enfants.

Lors du cycle de nettoyage par pyrolyse, n'utilisez pas les zones de cuisson de la table.

1. Appuyez sur la touche "**Marche/Arrêt**" ⏻ pour allumer le four.
2. Appuyez sur la touche de sélection "**Guide de cuisson**" et sélectionnez la fonction "**Pyrolyse**". Le symbole et l'indication "**PYROLYSE 1**" (durée 2 heures) s'affichent (Fig. 25).

Si le four est très sale, nous vous recommmandons d'augmenter la durée du cycle de nettoyage et de sélectionner la position Pyrolyse 2 (durée: 2 h 30').

Le temps de cycle pyrolitique ne peut être changé.

3. L'indication "**PYROLYSE 1**" clignote. Pendant ce temps, appuyez sur les touches ⊕ ou ⊖ pour sélectionner la position **"PYROLYSE 1"** ou **"PYROLYSE 2"** (Fig. 26).
4. Lorsque vous avez choisi la fonction pyrolitique désirée, l'indication "**PYROLYSE 1**" (ou "**PYROLYSE 2**") clignote sur l'écran en attendant la confirmation de commencer le cycle de nettoyage pyrolytique.
5. Pour confirmer la position Pyrolyse que vous désirez, appuyez sur la touche "**Pyrolyse Variable**", l'indication "**PYROLYSE**" devient fixe, l'eclairage du four s'éteint et le cycle de nettoyage démarre (Fig. 27).
6. Après quelques instants, le verrouillage de la porte est activé et le symbole correspondant s'affiche (Fig. 28).
7. Au terme du cycle de nettoyage pyrolitique, le four s'arrête automatiquement et l'heure du jour s'affiche. Le symbole de verrouillage de la porte s'affiche toujours.

   Lorsque le four s'est refroidi, un signal sonore retentit et la porte se déverrouille.
8. Pour arrêter le cycle de nettoyage pyrolitique à tout moment, appuyez sur le bouton "**Marche/Arrêt**" ⏻.

REMARQUE: L'indication du temps comprend le temps de refroidissement.

Si vous sélectionnez une fonction de cuisson, pendant que la fonction pyrolitique est activée, le cycle de nettoyage est interrompu.
Si le verrouillage de la porte est activé, il est impossible de sélectionner une fonction de cuisson quelconque jusqu'à ce que la porte se déverrouille.

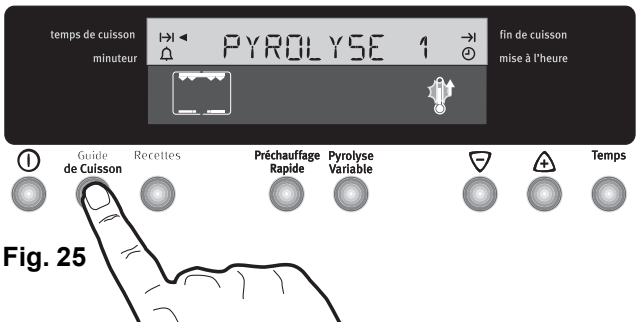


Fig. 25

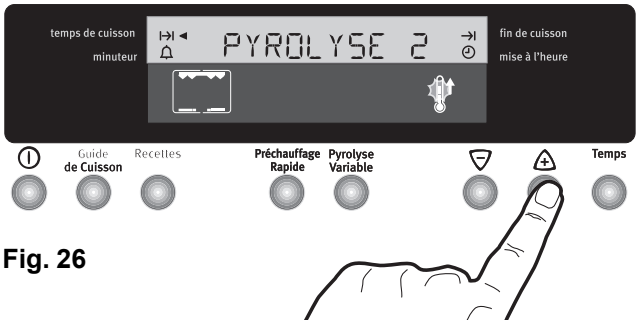


Fig. 26

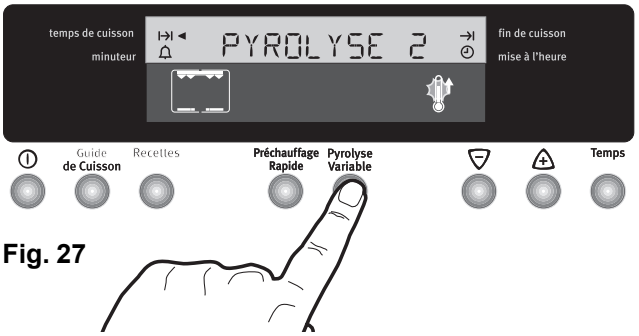


Fig. 27

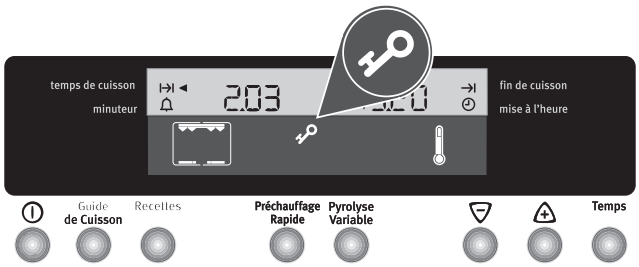


Fig. 28

Programmation du nettoyage pyrolytique (départ différé, arrêt automatique)

Si vous le désirez, vous pouvez programmer l'heure de début et de fin du cycle de nettoyage pyrolitique.

1. Appuyez sur la touche "**Marche/Arrêt**" ⏻ pour allumer le four.
2. Appuyez sur la touche de sélection "**Guide de cuisson**" et sélectionnez la fonction "**Pyrolyse**". Le symbole ▭ et l'indication "**PYROLYSE 1**" (durée 2 heures) s'affichent.
3. L'indication "**PYROLYSE 1**" clignote. Pendant ce temps, appuyez sur les touches ⊕ ou ⊖ pour sélectionner la position **"PYROLYSE 1**" ou **"PYROLYSE 2"**.
4. Lorsque vous avez choisi la fonction pyrolitique désirée, l'indication "**PYROLYSE 1**" (ou "**PYROLYSE 2**") clignote sur l'écran en attendant la confirmation de commencer le cycle de nettoyage pyrolytique.
5. À ce moment là, appuyez deux fois sur la touche "**Temps**" (Fig. 29). L'indication du temps s'affiche, le voyant de "**Fin de cuisson**" ►→| clignote.
6. Pendant ce temps, appuyez sur les touches ⊕ ou ⊖ pour sélectionner l'heure de fin du cycle pyrolytique (Fig.29).
7. Après avoir sélectionné l'heure de fin, le programme s'active, l'indication "**PYROLYSE**" clignote et l'eclairage du four s'éteint.
8. Le cycle de nettoyage pyrolitique s'active selon le temps choisi.
9. Après un moment, le verrouillage de la porte s'active et le symbole correspondant 🔑 est affiché.
10. Au terme du cycle de nettoyage pyrolitique, le four s'arrête automatiquement et l'heure du jour s'affiche. Le symbole de verrouillage de la porte 🔑 s'affiche toujours.

    Lorsque le four s'est refroidi, un signal sonore retentit et la porte se déverrouille.
11. Pour arrêter le cycle de nettoyage pyrolitique à tout moment, appuyez sur le bouton "**Marche/Arrêt**" ⏻.

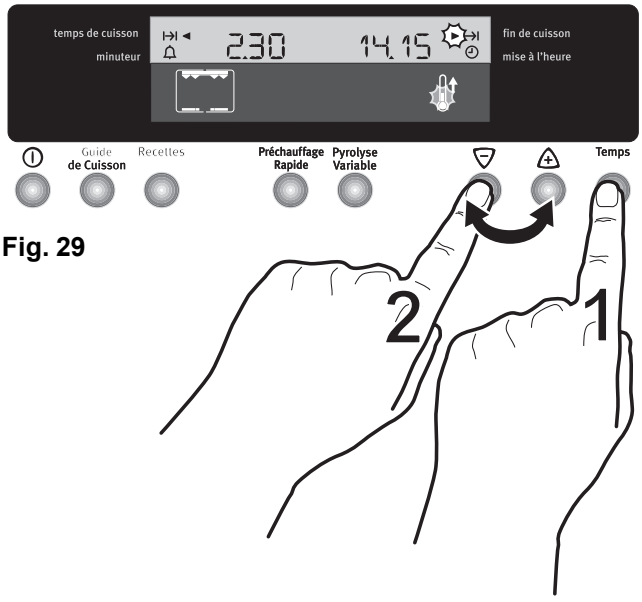


Fig. 29

Porte du four

Pour le nettoyage, vous pouvez démonter la porte du four de votre appareil.

Décrocher la porte du four

1. Ouvrez complètement la porte du four.
2. Relevez **complètement** le **levier de serrage** aux deux charnières de la porte (Fig. 30-31).
3. Saisissez la porte à deux mains sur les côtés et fermez-la **jusqu'à ce que vous sentiez une résistance**. Prolongez le mouvement en la soutenant jusqu'aux 3/4 de la fermeture (Fig. 32).
4. Retirez la porte du four (Fig. 32).

   (**Attention:** lourde!).
5. Déposez la porte avec la «face extérieure» vers le bas sur un support doux et plan, par exemple une couverture, afin d'éviter de la rayer.

Porte vitrée du four

La porte du four est équipée de quatre vitres. Les vitres intérieures sont amovibles pour le nettoyage.

Avertisement: N'exécutez les étapes suivantes que sur la porte du four ayant été décrochée! En cas d'enlèvement de la vitre lorsque la porte est accrochée, celle-ci pourrait se refermer brutalement du fait de son allégement et vous blesser.

Démonter les vitres de la porte

6. Retirez les deux vis situées sur les côtés de la porte du four (Fig. 33).
7. Prenez le support du panneau de verre interne par les côtés droit et gauche puis, extrayez-le des guides. (Fig. 34).

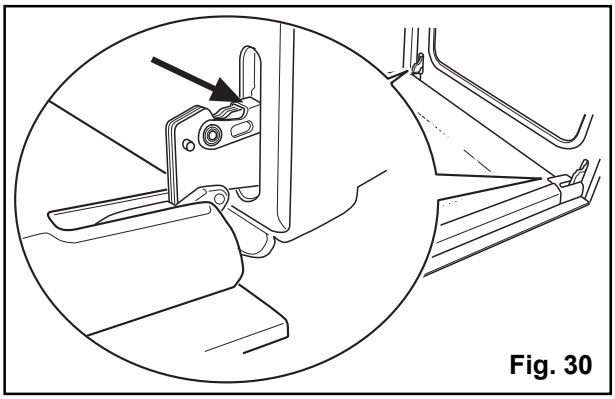


Fig. 30

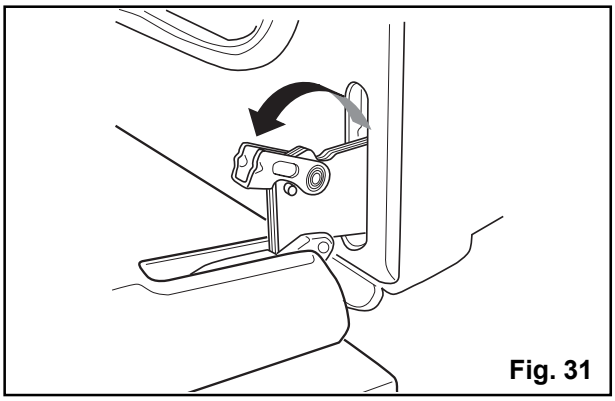


Fig. 31

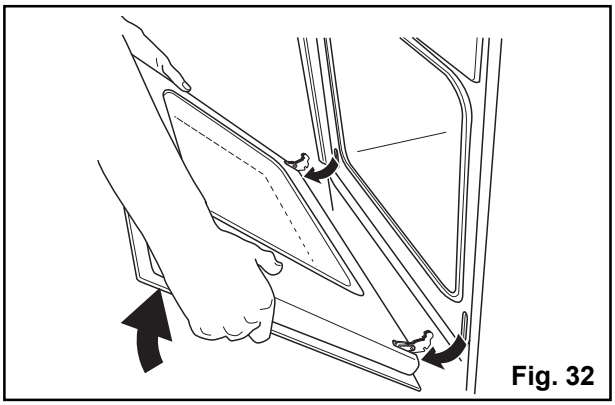


Fig. 32

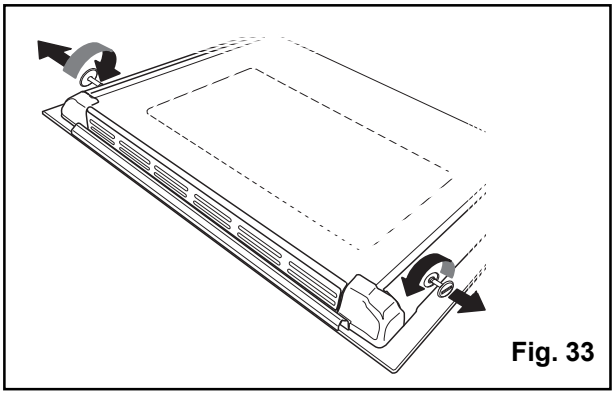


Fig. 33

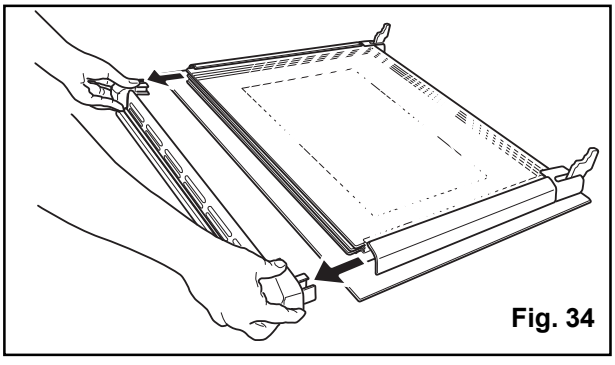


Fig. 34

8. Tenez fermement le panneau de verre interne par ses côtés inférieur et supérieur, et extrayez-les délicatement un après l'autre. (Fig. 35).

   N'essayez pas d'extraire les panneaux internes tous en même temps.

9. Nettoyez le verre de la porte du four avec de l'eau tiède et un linge doux. Rinsez et séchez soigneusement.

   N'utilisez pas de produits abrasifs car ils peuvent endommager la surface résistante à la chaleur des panneaux de verre internes.

10. Une fois que le nettoyage est terminé, remontez la porte en suivant la procédure dans l'ordre inverse.

Les deux panneaux de verre placés au milieu sont des verres spéciaux traités pour résister à la chaleur.L'un est marqué d'un petit pois, l'autre d'une bande latérale noire.

Pendant le remontage des panneaux, il est important que vous les remettiez dans leur position initiale.

Pour vérifier si l'opération a été exécutée correctement, lorsque vous insérez les deux panneaux de verre internes, assurez-vous que le petit pois est positionnez vers le côté droit et dans la partie haute des panneaux et que le panneau surface avec la bande noire est tourné vers le haut (Fig. 36).

11. Lorsque vous avez fixé toutes les panneaux de verre de la porte du four, insérez de nouveau le support du panneau de verre interne exactement dans sa position.

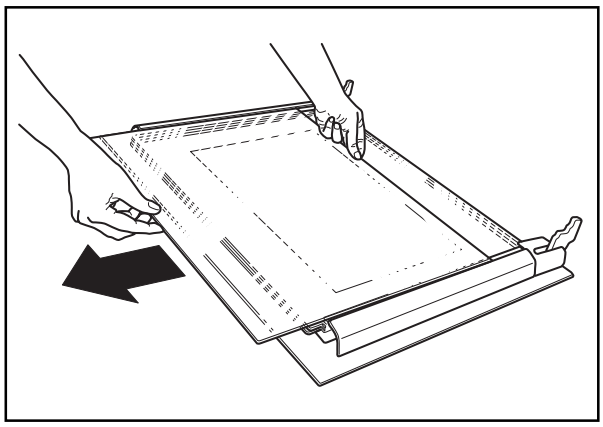


Fig. 35

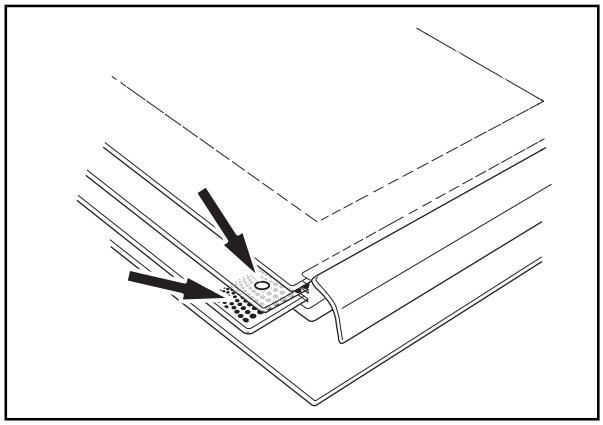


Fig. 36

Nettoyer les vitres de la porte

Lavez-les à l'eau savonneuse en prenant soin de bien les rincer et de les essuyer.

Replacer la porte du four

1. Saisissez la porte à deux mains sur les côtés, côté poignée vers vous et en bas.
2. Maintenez la porte sous un angle d'env. 60°.
3. Introduisez simultanément les charnière aussi loin que possible dans les deux orifices à gauche et à droite dans le bas du four.
4. Soulevez la porte jusqu'à ce que vous sentiez une résistance, puis ouvrez-la complètement.
5. Rabattez les leviers dans leur position d'origine aux deux charnières de la porte.
6. Fermez la porte du four.

En cas d'anomalie de fonctionnement

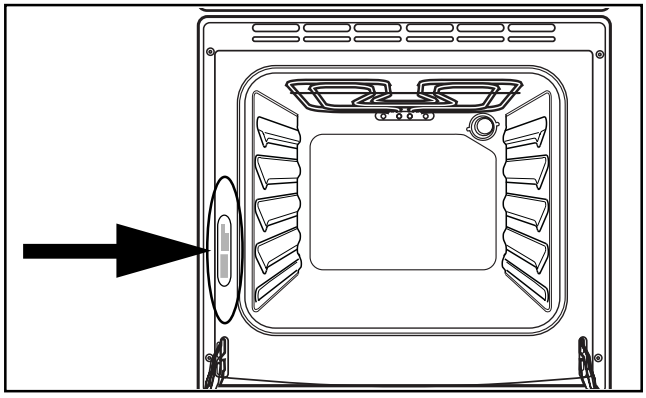
Nous vous recommandons vivement de faire les vérifications suivantes sur votre cuisinière avant d'appeler un technicien du Service Après-Vente. Il se peut que le problème soit simple et que vous puissiez le résoudre vous-même.

Symptômes	Solutions
• Les résultats de cuisson au four ne sont pas satisfaisants.	**Vérifiez que:** • la durée et la température de préchauffage sont correctes (voir chapitre "Guides des cuissons"). • la température sélectionnée est adaptée. • la durée de cuisson est adaptée. • la grille ou la lèchefrite est bien positionnée dans le four. • le récipient de cuisson est bien adapté. Il est normale que le four fume lors de la première utilisation (voir chapitre "Conseils avant la première utilisation").
• Le four fume.	**Vérifiez que:** • le four ne nécessite pas de nettoyage. • la préparation ne déborde pas. • il n'y a pas de projections excessives de graisse/jus de cuisson sur les parois du four. • la température sélectionnée est adaptée, plus particulièrement pour la cuisson des viandes (voir chapitre "Guides des cuissons").
• Le four ne chauffe pas.	**Vérifiez que:** • l'heure est réglée (voir chapitre "Pour régler l'heure du jour"). • Verifiez que la porte du four est bien fermée.
• Une foyer de table ou le four ne s'allume pas.	**Vérifiez que:** • les fusibles sont en bon état, • l'appareil est correctement branché, • il n'y a pas de coupure de courant.
• Le programmateur affiche "12.00".	• Réglez l'heure (voir chapitre "Pour régler l'heure du jour").
• Le code erreur "**F...**" apparaît sur l'afficheur du programmateur.	• Prenez note de ce code d'erreur et contactez service après vente de votre magasin vendeur.

Si après avoir vérifié ces différents points l'anomalie persiste, contactez contactez le service après vente de votre magasin vendeur.

Plaque signalétique

En appelant un Service Après Vente, indiquez-lui le modèle, le numéro de produit et le numéro de série de l'appareil. Ces indications figurent sur la plaque signalétique située sur votre appareil.
La plaque est située sur la façade de l'appareil.



Service après Vente

En cas d'anomalie de fonctionnement, reportez-vous à la rubrique "EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT". Si malgré toutes les vérifications, une intervention s'avère nécessaire, le vendeur de votre appareil est le premier habilité à intervenir. A défaut (déménagement de votre part, fermeture du magasin où vous avez effectué l'achat ...), veuillez consulter **le Centre Contact Consommateurs** qui vous communiquera alors l'adresse d'un Service Après Vente.
En cas d'intervention sur votre appareil, exigez du Service Après Vente les Pièces de Rechange certifiées Constructeur.

Garantie

Conformément à la Législation en vigueur, votre Vendeur est tenu, lors de l'acte d'achat de votre appareil, de vous communiquer par écrit les conditions de garantie et sa mise en œuvre appliquées sur celui-ci.

Sous son entière initiative et responsabilité, votre Vendeur répondra à toutes vos questions concernant l'achat de votre appareil et les garanties qui y sont attachées.
N'hésitez pas à le contacter.

A l'attention de l'installateur

Ces informations sont valables uniquement dans les pays dont le symbole d'identification figure sur la plaque signalétique de l'appareil et sur la notice d'utilisation.

⚠ Consignes de sécurité

- Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locale (nature et pression du gaz) et le réglage de l'appareil sont compatibles
- Cet appareil doit être installé uniquement dans un local suffisament aéré.
- Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur la plaquette signalétique.
- Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur. Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation.
- Le débit d'air neuf requis est de 28 m^3/h.
- Les parois adjacentes à la cuisinière doivent être soit en matériau résistant à la chaleur, soit revêtues d'un tel matériau.
- Les meubles juxtaposés à l'appareil ne doivent pas dépasser la hauteur de celle-ci. Cette disposition assure la protection du mobilier.

Raccordement électrique :

Vérifiez :
- que la puissance de l'installation est suffisante,
- que les lignes d'alimentation sont en bon état,
- que le diamètre des fils est conforme aux règles d'installation,
- que l'installation fixe comporte un dispositif possédant des contacts à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

L'installation et l'entretien doivent être effectués par un professionel qualifié conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur:
NF C 15-100 - installations électriques à basse tension.

Raccordement à un réseau gaz :

Vérifiez que:

- le débit du compteur et le diamètre des canalisations sont suffisants pour alimenter tous les appareils de l'installation (consultez votre compagnie de distribution du gaz),
- tous les raccords sont bien étanches.
- Installez un robinet de barrage visible et accessible.
- Si vous utilisez un tuyau souple, il doit être visible et accessible sur toute sa longueur et ne doit pas passer derrière l'appareil.
- Changez le tube souple un peu avant la date d'expiration indiquée sur celui-ci.

L'installation et l'entretien doivent être effectués par un professionnel qualifié conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur, notamment:

- Arrêté du 2 août 1977 - règles techniques et de sécurité applicables aux installation de gaz combustibles et d'hydrocarbures liquéfiés à l'intérieur des bâtiments d'habitation et de leur dépendances.
- Normes DTU P.45 - 204 - installations de gaz.
- Règlement sanitaire départemental.

⚠ **Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accidents ou d'incidents provoqués par une mise à la terre inexistante ou défectueuse.**

CE Cet appareil est conforme aux **Directives Communitaires CEE** suivantes:
- 73/23 - 90/683 (Basse Tension);
- 90/396 (Appareil Gaz)
- 89/336 (Compatibilité Electromagnétique);
- 93/68 (Directives Générales);
et modifications successives.

Caractéristiques techniques

Dimensions

Hauteur couvercle levé	144 cm
Hauteur	85 cm
Largeur	60 cm
Profondeur	60 cm
Volume utile	56 l

Accessoires

2 grilles support
1 lèchefrite
1 tournebroche
1 "Mijoplus" (diffuseur de chaleur)
Tiroir de rangement des accessoires

Appareil isolé :	Classe 1 et Classe 2, sub-classe 1
Appareil réglé en gaz naturel	G20/G25 20/25 mbar
Conversion possible en gaz butane, propane	
Catégorie	II2E+3+
Débit calorifique nominal	
- M 6874 MPW-MPN, M6876 MPW-MPN	7,0 kW
- Z 6874 MPX-MPB	9,0 kW

Raccordement électrique	230 V - 50 Hz
Puissance électrique :	
- M 6874 MPW-MPN, M6876 MPW-MPN	4,51 kW
- Z 6874 MPX-MPB	2,51 kW

La table de cuisson

Couvercle	
- M 6874 MPW, M 6876 MPW:	tôle émaillée
- M 6874 MPN, Z 6874 MPX-MPB, M 6876 MPN:	verre
Brûleur avant droit (brûleur auxiliaire)	1,00 kW
Brûleur avant gauche (brûleur ultra-rapide)	4,00 kW
Brûleur arrière gauche (brûleur semi-rapide)	2,00 kW
Zone de cuisson arrière droite:	
- M 6874 MPW-MPN, M6876 MPW-MPN: plaque électrique (Ø 180)	2,00 kW
- Z 6874 MPX-MPB: brûleur semi-rapide	2,00 kW
Allumage électronique de table	oui

Le four

Elément sole	1,00 kW
Elément voûte	0,80 kW
Eléments sole+voûte	1,80 kW
Puissance du gril (Pos. "Tournebroche")	1,65 kW
Puissance du gril (Pos. "Grillades Minces")	2,45 kW
Moteur de ventilateur du four	0,025 kW
Moteur de ventilateur de refroidessement	0,025 kW
Puissance du tournebroche	0,004 kW
Eclairage de four	0,040 kW
Nettoyage pyrolyse	2,45 kW
Puissance électrique	2,51 kW

Installation de l'appareil

Mise en place de l’appareil

Emplacement
Votre appareil doit être installé comme sur les figures ci-contre et les distances minimales entre l’appareil et les parois adjacentes de tous les meubles doivent être respectées comme l’indiquent les dessins (Fig. 1).

Mise à niveau
Votre cuisinière est équipée de 2 pieds postérieurs réglables permettant l’ajustement du plan de cuisson de votre cuisinière aux meubles adjacents.

Utilisez une clé plate n° 35 pour devisser les pieds.

N'installez pas votre appareil sur un socle.

Raccordement gaz

Votre cuisinière est livrée pour fonctionner au type de gaz indiqué sur la plaquette signalétique.
Il peut s’avérer nécessaire de passer de l’utilisation d’un gaz à un autre. Dans ce cas, il faut effectuer les opérations décrites ci-après.

Important :
Pour un fonctionnement correct, une consommation réduite et une plus grande durée de vie de l’appareil, assurez-vous que la pression d’alimentation correspond aux valeurs indiquées dans le **tableau n°2**.
Si l’appareil est alimenté en gaz Butane ou Propane, vérifiez que le régulateur de pression débite le gaz à une pression de 28 mbar pour le Butane et 37 mbar pour le Propane.

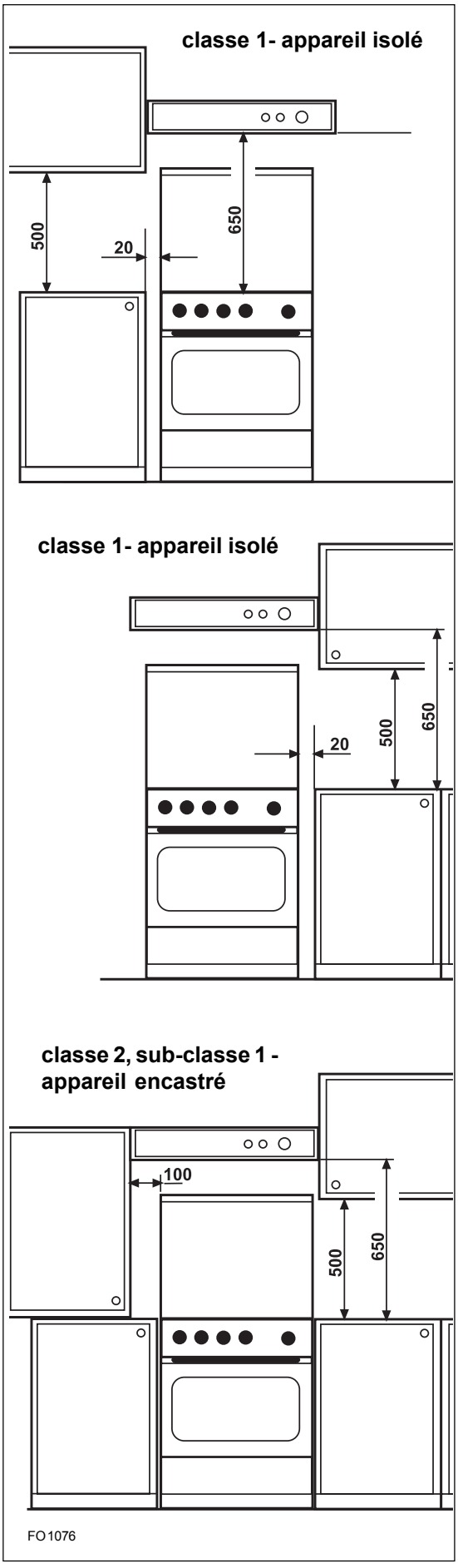


Fig. 1

Les dimensions sont indiquées en millimètres

Choix du tuyau pour le raccordement

a) Pour les gaz distribués par réseau

Tuyau souple (classe 1- appareil isolé):

- Utilisez un tube souple en caoutchouc d'une longueur maxi de 1,50 m et de 15 mm de diamètre intérieur monté avec son about gaz **(Fig. 2).**
- Veillez à l'enfoncer suffisamment et **à le fixer avec un collier.**

Tuyau flexible (classe1- appareil isolé, classe 2, sub-classe 1 - appareil encastré):

- Un tuyau flexible (à embouts mécaniques) longueur maxi 1,50 m **(Fig. 3)**.
- Nous recommandons l'emploi d'un tuyau flexible normalisé d'une longueur mini de 1 m dont la longueur est à choisir en fonction de la position du robinet de barrage.
- Raccordez une extrémité du tuyau flexible au robinet de barrage, puis, avant de positionner l'appareil entre les meubles, raccordez l'autre extrémité sur le prolongateur de rampe en intercalant un joint.
- Positionnez l'appareil, en vérifiant que la boucle formée par le tuyau flexible se développe dans le vide sanitaire du meuble adjacent.

Tuyau rigide

- Un tuyau rigide avec écrou

b) Pour les gaz butane-propane en bouteille ou en cuve (classe 1- appareil isolé):

Nous vous recommandons l'emploi d'un tuyau flexible normalisé d'une longueur minimum d'1 m., cette longueur est à choisir en fonction de la position du raccordement à l'alimentation gaz.

- Pour les installations anciennes et en butane, vous pouvez utiliser un tube souple en caoutchouc d'une longueur maxi de 1,50 m et de 6 mm de diamètre intérieur, monté avec l'about spécial butane **(Fig. 4)**.
- Veillez à l'enfoncer suffisamment et **à le fixer avec un collier.**

Pour l'achat des tuyaux

- Tube souple en caoutchouc : il doit être marqué NF GAZ.
- Tuyau flexible : il doit être conforme à la norme NF D 36 121 ou NF D 36 103 ou NF D 36 107 pour les gaz naturels, et NF D 36 112 ou NF D 36 125 pour les gaz butane/propane.

Contrôlez la parfaite étanchéité de tous les raccords en utilisant une solution savonneuse.

Fig. 2

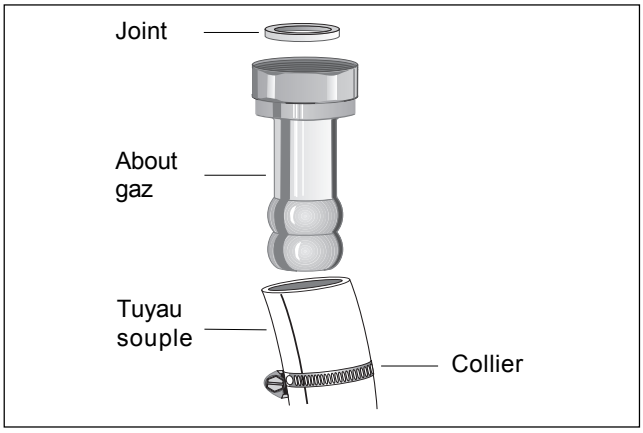


Fig. 3

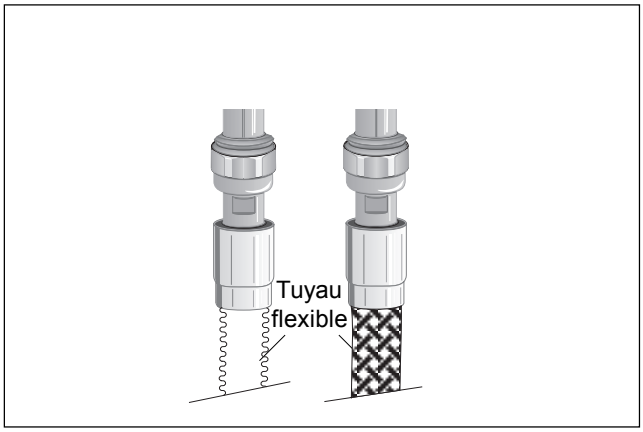
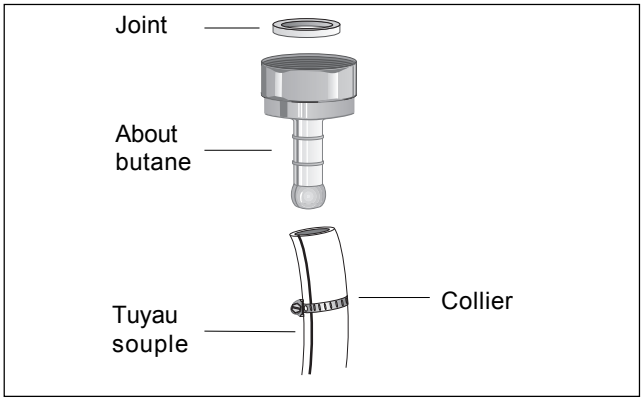


Fig. 4



Raccordement électrique

Avant de procéder au branchement vérifiez que :
- la puissance de l'installation est suffisante,
- les lignes d'alimentation sont en bon état,
- le diamètre des fils est conforme aux règles d'installation en vigueur,
- l'installation fixe de l'utilisateur comporte un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

Le câble d'alimentation sera positionné de façon à ce qu'en aucun point sa température n'excède 50°C à la température ambiante.

Mod. Z 6874 MPX-MPB (Raccordement avec fiche)

Important :
N'omettez pas de relier l'appareil à la terre au moyen d'un socle à 2P+T (10/16A) en vous conformant aux prescriptions de la norme NF C 15 - 100 et aux réglements en vigueur. Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accident consécutif à une mise à la terre inexistante ou incorrecte.

La cuisinière est équipée d'un câble d'alimentation souple avec fiche pour être connectée à une prise secteur et est apte au fonctionnement en 230V - 50Hz.
Capacité du fusible: 16 Ampères maxi.

L'appareil sera positionné de façon à ce que la prise soit facilement accessible.

Mod. M 6874 MPW/MPN - M 6876 MPW/MPN (Raccordement fixe)

La cuisinière est équipée d'un câble d'alimentation souple. Le câble est muni de trois conducteurs. Celui de mise à la terre est répére jaune/vert. La longueur du conducteur de terre sera supérieure de 2 cm à celle des conducteurs de phase.

Remarque :

Contrôlez sur la plaque signalétique la valeur de la puissance totale de raccordement pour établir la puissance du fusible.
Le raccordement au réseau doit être effectué par l'intermédiaire d'un interrupteur à coupure omnipolaire, ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
Le conducteur de mise à la terre jaune-vert ne doit pas être coupé par l'interrupteur.

En cas de remplacement du câble d'alimentation, il ne doit être remplacé que par un technicien qualifié, car des outils spéciaux sont nécessaires; utilisez un câble de type:
- H07 RN-F,
- H05 RN-F,
- H05 RR-F,
- H05 VV-F,
- H05 V2V2-F (T90),
- H05 BB-F,

d'une section adaptée à la charge;il faut en outre, que le petit câble de terre jaune/vert soit plus long d'environ 2 cm que les câbles de phase et neutre.

L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur, d'une prise multiple ou d'un raccordement multiple (risque d'incendie).
Vérifiez que la prise de terre est conforme aux réglements en vigueur.

Important :
Quel que soit le mode de raccordement, l'appareil doit être relié à la terre conformément aux règlements en vigueur.

Remplacement de la lampe du four

Débranchez l'appareil de l'alimentation, avant de remplacer l'ampoule.

Dévissez le globe puis l'ampoule (Fig. 5) et remplacez-la par un modèle identique apte à supporter des hautes températures (300°C) et ayant les caractéristiques suivantes :
- Tension: 230 V - 50 Hz
- Puissance : 40 W
- Culot : E 14.

Revissez le globe.

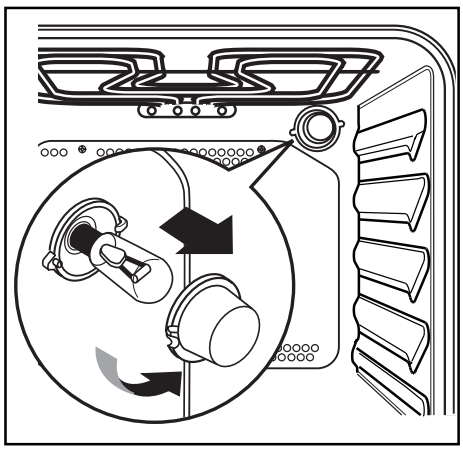


Fig. 5

Adaptation des brûleurs au gaz utilisé

A l'achat , votre appareil est prévu pour fonctionner en gaz naturel. Pour l'utilisation en gaz butane ou propane, une pochette injecteurs/about est fournie avec l'appareil.
Pour changer de gaz, il est nécessaire de :

- changer les injecteurs
- modifier les réglages de débit réduit
- vérifier le mode de raccordement gaz

☞ Changement des injecteurs des brûleurs de table

1. Levez le couvercle.
2. Enlevez les grilles de table, les chapeaux et les couronnes des brûleurs.
3. Dévissez les injecteurs avec une clé douille de 7 et montez à la place les injecteurs correspondant au nouveau gaz (voir **Caractéristiques techniques - tableau n° 2**).

Important :
Dans le cas d'un changement de gaz en butane ou en propane, vous devez coller sur l'appareil à proximité de la plaque signalétique d'origine, l'étiquette correspondante (G30/G31) fournie dans la pochette d'injecteurs.
Le réglage d'air des brûleurs de table est obtenu automatiquement par l'injecteur et n'est pas ajustable par d'autres moyens.
Le changement des injecteurs doit impérativement être suivi du réglage du débit réduit (voir ci-après).

Diamètre de la vis de réglage

Brûleur	Diamètre en 1/100 mm.
Auxiliaire	28
Semi-rapide	32
Ultra-rapide	56

Réglage des débits réduits des brûleurs de table

☞ Pour ajuster le réglage des débits réduits :

1. Allumez les brûleurs en position maxi.
2. Placez les boutons de commandes en position mini.
3. Retirez tous les boutons de commandes
4. La vis de réglage du débit réduit de chaque brûleur est située sur le corps du robinet **(Fig. 6)**.
5. Procédez en suivant les indications du **tableau n°1**.

Vérification :

1. Tournez les commandes plusieurs fois de la position maxi vers la position mini pour vérifier la stabilité des flammes. Si un brûleur s'éteint, dévissez légèrement sa vis de réglage.
2. Remontez les boutons de commandes.

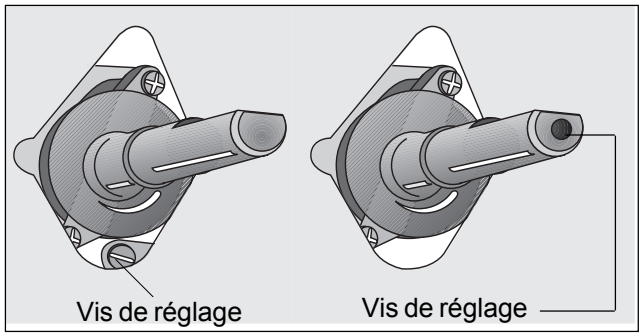


Fig. 6

Tableau n°1

Butane/Propane	**Gaz Naturel**
Vissez totalement la vis dans le sens des aiguilles d'une montre.	Vissez ou dévissez la vis jusqu'à l'obtention d'une flamme très courte.

Tableau n° 2

BRÛLEURS	PUISSANCE NORMALE kW	PUISSANCE REDUITE kW	BUTANE/PROPANE injecteurs	BUTANE/PROPANE Butane g/h	BUTANE/PROPANE Propane g/h	GAZ NATUREL injecteurs	GAZ NATUREL dm³/h 15°C G20/G25 20/25 mbar
Auxiliaire	1	0,33	50	72	71	70	95
Semi-rapide	2	0,45	71	145	143	96	190
Ultra-rapide	4,0	1,20	98	291	286	146	412
pression d'alimentation	nom. mbar (*)			29	37		20
	min. mbar (*)			25	25		17
	max. mbar (*)			35	45		25

(*) mbar = 10 mm de colonne d'eau

-	ES	DA	DE	EL	EN	FR	IT	NL	PT	SV	FI	ARTHUR MARTIN / Electrolux Z6874MPX/B M6874MPW/N M6876MPW/N
1	Fabricante	Mærke	Hersteller	Προμηθευτής	Manufacturer	Fabricant	Costruttore	Fabrikant	Fabricante	Leverantör	Tavarantoimittaja	
2	Modelo	Model	Modell	Μοντέλο	Model	Modèle	Modello	Model	Modelo	Modell	Malli	
3 ●	Clase de eficiencia energética	Relativt energiforbrug	Energieeffizienzklasse	Τάξη ενεργειακής απόδοσης	Energy efficiency class	Classement selon son efficacité énergétique	Classe di efficienza energetica	Energie-efficiëntieklasse	Classe de eficiência energética	Energieffektivitetsklass	Energiatehokkuusluokka	A
4	- Calentamiento convencional	- Traditionel opvarmning	- Konventionelle Beheizung	- Συμβατική	- Conventional	- Classique	- Convezione naturale	- Conventioneel	- Convencional	- Konventionell värmning	- Ylä-alalämpö	
5	- Convección forzada	- Varmluft	- Um/Heißluft	- Με κυκλοφορία θερμού αέρα	- Forced air convection	- Convection forcée	- Convezione forzata	- Geforceerde luchtconvectie	- Convecção forçada de ar	- Värmning med varmluft	- Kiertoilma	
	Consumo de energía Función de calentamiento:	Energiforbrug Opvarmningsfunktion:	Energieverbrauch Beheizung:	Κατανάλωση ενέργειας Λειτουργία θέρμανσης	Energy consumption Heating function:	Consommation d'énergie Fonction chauffage:	Consumo di energia Funzione di riscaldamento:	Energieverbruik Verhittingsfunctie:	Consumo de energia Função de aquecimento:	Energiförbrukning Värmningsfunktion:	Energiankulutus Kuumennustapa:	
6	- Calentamiento convencional	- Traditionel opvarmning	- Konventionelle Beheizung	- Συμβατική	- Conventional	- Classique	- Convezione naturale	- Conventioneel	- Convencional	- Konventionell värmning	- Ylä-alalämpö	0,79 kWh
7	- Convección forzada	- Varmluft	- Um/Heißluft	- Με κυκλοφορία θερμού αέρα	- Forced air convection	- Convection forcée	- Convezione forzata	- Geforceerde luchtconvectie	- Convecção forçada de ar	- Värmning med varmluft	- Kiertoilma	0,78 kWh
8	- Vapor	- Damp	- Dampf	- Ατμοσ	- Steam	- Vapeur	- Vapore	- Stoom	- Vapor	- Anga	- Höyry	
9	Volumen neto (litros)	Nettovolumen (liter)	Nettovolumen (Liter)	Ωφέλιμος όγκος (λίτρα)	Usable volume (litres)	Volume utile (litres)	Volume utile (litri)	Netto volume (liter)	Volume útil Litros	Användbar volym (liter)	Käyttötilavuus (litraa)	56
●● ●●● ●●●●	Tipo: - Pequeño - Medio - Grande	Type: - Lille - Mellemstort - Stort	Typ: - Klein - Mittel - Groß	Τύπος: - Μικρός - Μεσαίος - Μεγάλος	Size: - Small - Medium - Large	Type: - Faible volume - Volume moyen - Grand volume	Tipo: - Piccolo - Medio - Grande	Type: - Klein - Middelgroot - Groot	Tipo - pequeno - médio - grande	Storlek: - Liten - Medelstor - Stor	Koko: - Pieni - Keskikokoinen - Suuri	
	Tiempo de cocción con carga normal:	Tilberedningstid ved standardbelastning:	Kochzeit bei Standardbeladung:	Χρόνος για ψήσιμο τυποποιημένου φορτίου:	Time to cook standard load:	Temps de cuisson en charge normale:	Tempo necessario per cottura carico normale:	Bereidingstijd bij standaardbelasting:	Tempo de cozedura da carga-padrão:	Tillagningstid för en standardlast:	Paistoaika vakiokuormalla:	
10	- Calentamiento convencional	- Traditionel opvarmning	- Konventionelle Beheizung	- Συμβατική	- Conventional	- Classique	- Convezione naturale	- Conventioneel	- Convencional	- Konventionell värmning	- Ylä-alalämpö	43 min.
11	- Convección forzada	- Varmluft	- Um/Heißluft	- Με κυκλοφορία θερμού αέρα	- Forced air convection	- Convection forcée	- Convezione forzata	- Geforceerde luchtconvectie	- Convecção forçada de ar	- Värmning med varmluft	- Kiertoilma	41 min.
12	Superficie de la placa de cocción de mayor tamaño	Arealet af den største bageplade	Größe des größten Backblechs	Η μεγαλύτερη επιφάνεια ψησίματος εκφραζόμενη	The area of the largest baking sheet	Aire de la surface de la plus grande plaque pour patisserie	Superficie del piano di cottura più grande	Oppervlakte van de grootste bakplaat	Área da superfície da maior placa de pastelaria	Ytan för den största bakplåten	Suurimman leivinpellin ala	1130 cm²
13	Ruido [dB (A) re 1 pW]	Lydeffektniveau dB (A) (Støj)	Geräusch (dB (A) re 1 pW)	Ξόρυβος [dB (A) ανά 1 pW]	Noise (dB (A) re 1 pW)	Bruit [dB (A) re 1 pW]	Rumore [dB (A) re 1 pW]	Geluidsniveau dB (A) re 1 pW	Nível de ruído dB (A) re 1 pW	Bullernivå dB (A)	Ääni (dB (A) re 1 pW)	

● Más eficiente / Lavt forbrug / Niedriger Verbrauch / Πιο αποδοτικό / More efficient / Économe — Bassi consumi / Efficiënt / Mais eficiente / Låg förbrukning / Vähän kuluttava

A B C D E F G

Menos eficiente / Højt forbrug / Hoher Verbrauch / Λιότερο αποδοτικό / Less efficient / Peu économe — Alti consumi / Inefficiënt / Menos eficiente / Hög förbrukning / Paljon kuluttava

●● 12 l ≤Volumen neto/Nettovolumen/Ωφέλιμος όγκος/Usable volume/Volume utile/ Netto volume/Volume útil/Användbar volym/Käyttötilavuus < 35 l

●●● 35 l ≤Volumen neto/Nettovolumen/Ωφέλιμος όγκος/Usable volume/Volume utile/ Netto volume/Volume útil/Användbar volym/Käyttötilavuus < 65 l

●●●● 65 l ≤Volumen neto/Nettovolumen/Ωφέλιμος όγκος/Usable volume/Volume utile/ Netto volume/Volume útil/Användbar volym/Käyttötilavuus

2002/40/EC

35687-0252 05/05 Grafiche MDM - Forlì